



DUURZAME VOEDSELPRODUCTIE

- COV-VOORZITTER JOS GOEBBELS
- INTERN AFVALMANAGEMENT
- LOGISTIEK MANAGEMENT
- FOCUS OP WATERVERBRUIK
- PROCES- & TRANSPORTBANDEN



cth QHSE COÖRDINATOR

MET DE MOGELIJKHEID OM JE VERDER TE ONTWIKKELEN BINNEN DE GROEIENDE ORGANISATIE ALMERE
CTH B.V. is sinds begin 2014 onderdeel van het beursgenoteerde Amerikaanse Darling Ingredients International Inc. CTH is gespecialiseerd in de inzameling, verwerking en verkoop van natuurdarmen en slachtbijproducten voor klanten in de vleesverwerkende-, voedings-, farmaceutische en petfoodbranche. CTH produceert het merendeel van haar producten op eigen locaties en verwerkt deze in haar fabrieken in Almere, Enschede en in Duitsland, Portugal en China. In verband met de groei van de organisatie zijn wij op zoek naar een initiatiefrijke QHSE Coördinator die verantwoordelijk is voor het mede ontwikkelen, optimaliseren, implementeren en borgen van het QHSE beleid voor de 7 vestigingen in Nederland en België. Daarnaast ondersteunt deze spin-in-het-web de BU QHSE Manager, zowel bij de dagelijkse operationele kwaliteitszaken als het uitwerken van beleidsvraagstukken.
 Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

MaasRefinery PLANT MANAGER

VEELOMVATTENDE FUNCTIE MET RUIMTE VOOR ONDERNEMERSCHAP EN INITIATIEF ROTTERDAM
MaasRefinery BV is een jong, markt- en klantgericht bedrijf dat zich toelegt op de specialistische verwerking van plantaardige oliën en vetten voor de voedingsmiddelenindustrie. Het is een 'state of the art' raffinaderij, ontworpen volgens de laatste technologische en milieutechnische ontwikkelingen. MaasRefinery is volop in ontwikkeling en verwerkt zowel conventionele als biologische oliën en vetten. Zij raffineert de olie door middel van bleken en deodoriseren, maar kan de olie ook ontwassen en/of ontslijmen en staat erom bekend zeer lage raffinageverliezen te hebben. Op het gebied van veiligheid, gezondheid en milieu worden de hoogste eisen gesteld. Voor deze dynamische, onderscheidende speler zijn wij op zoek naar een gedreven Plant Manager die verantwoordelijk is voor het aansturen van de gehele productielocatie om doelstellingen op het gebied van onder meer productierendement, kwaliteit en klanttevredenheid te verwezenlijken.
 Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885

Agridient QUALITY ASSURANCE OFFICER

ONAFHANKELIJKE EN ZELFSTANDIGE PROFESSIONAL DIE PAST IN EEN INTERNATIONALE MARKTOMGEVING AMSTERDAM
Agridient (dochteronderneming van Nidera) is met 34 medewerkers op de locatie in Amsterdam een groeiende speler binnen de internationale handel van ingrediënten en is gevestigd in diverse landen wereldwijd, waaronder Nederland, VS en China. Agridient is wereldwijd actief in het sourcen en vermarkten van ingrediënten geproduceerd door strategische partners in de grondstofverwerkende industrie, evenals in ingrediënten die worden gebruikt in industrieën zoals voedingsmiddelen, farmacie en petfood. Naast ingrediënten biedt Agridient een breed pakket diensten aan, van transport, warehousing, distributie tot just-in-time leveringen aan wereldwijde klanten. De productportfolio is opgebouwd uit natieve en gemodificeerde zetmelen, vezels, zoetstoffen, eiwitten, vetten, oliën en shortenings. Wereldwijd werken er bij Agridient circa 100 mensen in meer dan 15 landen. Voor de locatie Amsterdam zoeken wij naar een gedreven Quality Assurance Officer.
 Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490

saturn petcare TEAMLEIDER PRODUCTIE

ENERGIEKE LEIDER MET OOG VOOR TEAM, TECHNIEK EN RESULTAAT HATTEM
Saturn Petcare B.V. is onderdeel van Heristo AG en is gespecialiseerd in de productie van hoogwaardige diervoeding voor honden en katten en is hiermee de nummer 6 van de wereld. De producten worden onder private label verkocht in het retailkanaal en zijn toonaangevend in Europa. Saturn Petcare heeft vestigingen in Hattem en Bremen. De private label producten zijn tailor made voor de afnemers ontwikkeld en zijn bijzonder succesvol. Saturn Petcare is een sterk groeiende organisatie die volop in beweging is. Er wordt veel geïnvesteerd in zowel proces als mens. Voor de moderne productielocatie in Hattem, waar circa 200 mensen werkzaam zijn, zoeken wij een ambitieuze Teamleider (3-ploegendienst) die verantwoordelijk is voor het optimaal laten functioneren van het team van circa 15 medewerkers, zodat doelstellingen op gebied van kwaliteit, kwantiteit, kosten en leverbetrouwbaarheid worden behaald.
 Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669

bel FERMENTATION TECHNOLOGIST

WHO WANTS TO GROW AS AN EXPERT IN A DYNAMIC MULTINATIONAL ENVIRONMENT SCHOONREWOERD
The Fromageries Bel Group is, with a turnover of nearly 2.6 billion euro, one of the leading cheese manufacturers of the world. Bel is present in over 120 countries through its famous international brands, including La Vache qui rit®, Mini Babybel®, Kiri®, Leerdammer®, and Boursin®, as well as through numerous local brands. The Group has 11,500 employees, over several locations in Europe. The Corporate research Department of the Bel Group has one center located in France and one team located in The Netherlands. This team is working more dedicated to biotechnology and process research for semi-hard cheese, especially semi-hard cheese with propionic fermentation and shares equipment and laboratories facilities with Bel Leerdammer Development team. Currently we are searching for a pragmatic Fermentation Technologist who is responsible for executing research projects on fermentation processes for R&D projects.
 Consultant: Annoek Kogelman, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-12504148

Voor meer informatie zie onze website: www.dupp.nl of mail uw reactie naar: info@dupp.nl



DUURZAME VOEDSELPRODUCTIE

De Europese Commissie heeft zich ten doel gesteld om in 2020 50% minder voedsel te verspillen en te streven naar een efficiënter (her)gebruik van grondstoffen. Het 'verduurzamen van de voedselproductie' is geen trend, geen hype, maar pure noodzaak. Een goede reden om het jaar af te trappen met het thema Duurzame voedselproductie. Ik duik in de talloze rapporten die er over het onderwerp zijn verschenen: bij de Europese Commissie, de Rijksoverheid, universiteiten, instituten, brancheverenigingen. Ik zie Ronde Tafelgesprekken voorbij komen, congressen en seminars.

In dit nummer draait het om het verduurzamen van de voedselproductie, maar het eerste dat opvalt is het geringe aantal foto's van voedsel. Hoe komt dat? Doordat duurzaamheid zo'n abstract onderwerp is? Het gaat om hergebruik van producten en optimalisatie van grondstoffen, het minimaliseren van waardevernietiging, om minder afval, verduurzamen van bedrijfsprocessen, een kosteneffectievere manier van werken door hergebruik, technologische innovaties die energiezuiniger zijn, minder water en chemicaliën nodig hebben,... etcetera!

Om de voedselproductie duurzamer te maken, is een kritische blik op deze factoren essentieel. En dan zie je opeens hoe concreet verduurzaming kan zijn. En dat het niet alleen investeringen vraagt, maar ook nog geld oplevert. Goed nieuws voor de ondernemer!

Terug naar die noodzaak. Het gaat te langzaam. Een versnelling in de aanpak is nodig om zelfs maar in de buurt te komen van de doelstellingen zoals die door de Europese Commissie voor 2020 zijn geformuleerd. Wat is er nodig om oplossingen te vinden voor de complexe vraagstukken waar we de komende jaren met elkaar voor staan?

Het antwoord is even simpel als ingewikkeld: de oplossing ligt in samenwerken. We moeten de koppen bij elkaar steken: agrariërs, politici, wetenschappers, onderzoekers, ondernemers, retailers, bestuurders en burgers. Eind januari vond zo'n initiatief nog plaats in De Ruwenberg (Sint-Michiëlsgestel). Onder de vlag van de 'Rafael Dialoog' werden de deelnemers uitgedaagd hun 'eigen organisatiegelijk' los te laten en vanuit persoonlijk perspectief onbevangen te kijken naar de nieuwe oplossingen en innovaties die nodig zijn om de doelstellingen voor een duurzame voedselproductie te realiseren.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl
[@vakbladenFood](https://twitter.com/vakbladenFood)



Inhoud

THEMA: DUURZAME
VOEDSELPRODUCTIE



18

BEDRIJFSREPORTAGE PROCES- EN TRANSPORTBANDEN

Weefselbanden, kunststof modulaire banden, positief aangedreven banden en tandriemen: met het productengamma van Habasit kunnen vleesverwerkende bedrijven letterlijk alle kanten op.

EN VERDER...

Verduurzaming in de bouw	6
OSV/YFM netwerken in food	8
Focus op waterverbruik	30
TNO: onderzoek en technologie	34
Duurzaam logistiek management	36
Water zuiveren met wilgen	38
Column Dennis Favier	41
Duurzaamheid: gewoon fout!	42

INTERVIEW

AL HET VLEES DUURZAAM

De veehouderij en vleesproductie in Nederland moet verder blijven verduurzamen. Jos Goebbels, voorzitter van de Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV), over wat er de afgelopen jaren is bereikt, en de speerpunten voor de toekomst.



12



20

BEDRIJFSREPORTAGE KWALITEIT OP HET BORD

Familiebedrijf Versvishandel Jan van As viert dit jaar haar 65 jarig bestaan. Innovatief en vooruitstrevend, maar ook nuchter, met respect voor traditionele waarden, en een sterke passie voor duurzaam.

INTERN AFVALMANAGEMENT NIET OMKIJKEN NAAR AFVAL KOST GELD

Veel bedrijven denken dat ze al veel doen aan het terugdringen van afval, vooral voor het milieu. Maar in de praktijk wordt er nog veel geld met het restafval weggegooid. Tijd om de afvalbak kritisch onder de loep te nemen.



26

Worden verpakkingsloze supermarkten de toekomst?



Slegers Technique 
the art of slicing and interleaving

+31 (0)73 511 82 30
De Weegschaal 11
High Tech Park "De Brand"
5215 MN 's-HERTOGENBOSCH
THE NETHERLANDS
www.sleegerstechnique.com
info@sleegerstechnique.com

Vakblad voor de voedingssector: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar voor het management van industriële bedrijven in de vlees-, pluimveevlees- en visindustrie, de (gemaks) voedingsindustrie (waaronder snack-, salade-, vis-, conserven-, maaltijdcomponenten- en overige versproducten) en de groothandel in Nederland en België. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM). Aan dit nummer werkten mee: Martijn Boosten, Theo Verkleij, Gert de Vries, Jan-Henk Welink. **Vormgeving:** After Five BV, Doetinchem. **Drukcoördinatie:** Creative Crossmedia. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofredactie:** drs. Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Sales:** sales@b2bcommunications.nl. **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Markweg 11, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. **Abonnementen:** Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. **Copyright 2015:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.

VERDUURZAMING IN DE BOUW...

...DANKZIJ DOORDACHTTE CONCEPTEN

Duurzaamheid... Het lijkt het toverwoord in alle sectoren van de markt. Voor de voedselketen is het een essentieel onderwerp; de voedselbehoefte zal wereldwijd de komende jaren immers sterk stijgen. Reden genoeg voor KIM Nederland om zich te focussen op onderwerpen die bijdragen aan duurzaamheid.

Het voorkomen van voedselverspilling, bijvoorbeeld door te korte houdbaarheid, is een belangrijk duurzaamheidsstreven. Door het bouwen van doordachte concepten kan een gesloten koelketen en een minimale bacteriegroei worden gerealiseerd, de zogenaamde high-care couveuse. Op deze wijze kan de THT aanzienlijk worden verlengd, waardoor voedselverspilling wordt teruggebracht. De KIM adviseurs zorgen samen met de klant voor het bereiken van een optimaal resultaat.




ENERGIEBESPARING

Energiebesparing is een tweede item waar het bedrijf al jaren op focust. Door gebruik te maken van het zeer goed isolerende PIR schuim in isolatiepanelen met diktes tot 220 mm., worden isolatiewaardes bereikt tot $R_c > 11 \text{ m}^2\text{K/W}$. Het KIM isolatiepaneel is bovendien als een van de weinige PIR panelen voorzien van een BS1D0 keur. Dit houdt in dat naast zeer goede brandeigenschappen, er bij een onverhoopte brand een zeer geringe rookontwikkeling ontstaat. Dit is niet alleen beter voor het milieu, maar ook veiliger voor de mensen in het pand.

HERKOMST VAN PRODUCTEN

Uiteraard bouwt KIM Nederland onder de hoogste Breeam outstanding norm. Binnen deze norm wordt tijdens nieuwbouw gelet op de herkomst van de producten, de recyclebaarheid, het Cradle to Cradle principe, de energetische terugverdientijd van producten en de reisafstand van de montagemedewerkers op de bouw. Door een goed netwerk van eigen monteurs door het land kan KIM Nederland als geen ander hieraan voldoen.

 www.kim-nederland.nl

Sleegers Technique is er klaar voor...
Met De VI-28 verser dan vers!



VI-28 X/Y Correction & Tray loading system,
onmisbaar in uw snijlijn productie.



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com



OSV-BEDRIJFSBEZOEK INTRALOX 12 MAART

HYGIËNE IN HET PRODUCTIEPROCES

Op donderdag 12 maart a.s. brengt de OSV een bezoek aan Intralox op de Lemelerbergweg 31 a in Amsterdam Zuidoost.

Tijdens het bedrijfsbezoek richt Food Safety Specialist Karin Blacow zich specifiek op transporteur-hygiëne en gerelateerde voedselveilig-

heidsfacetten. Transporteurs, en in het bijzonder transportbanden, zijn van essentieel belang bij veilig produceren. Transportbanden zijn de aders van het productieproces, continu in direct voedselcontact, en daarmee een cruciaal element voor hygiëne en voedselveiligheid.

Jeroen Neuhof (Intralox, General Manager Europe) trapt af, en na de factory tour brengt Karin ons aan de hand van drie onderwerpen een stap dichterbij een optimaal hygiënische en veilige voedselproductie:

- 1) hygiënisch ontwerp van de transporteur,
- 2) hygiënisch band ontwerp, en
- 3) de juiste schoonmaakprocessen.

Je kunt je aanmelden via:
www.foodinbusiness.com/evenementen

DE YFM HEET VAN HARTE WELKOM:

Smeva Products - Liesbeth Rutten - Marketing & Communicatie

DE OSV HEET VAN HARTE WELKOM:

Provisur Technologies Inc. - Bert Jan Hardenbol - Vice President EMEA
 Provisur Technologies Inc. - Gerard de Jong - Account manager Benelux
 AkzoNobel/OneGrain - Tom van Zeeburg - Salesmanager Benelux
 MeatCuisine - Wichard van Noorloos - Eigenaar
 MPuls Organisatieontwikkeling - Marc van Hooft - Managing Partner



YFM-BEDRIJFSBEZOEK HEKS'NKAAS OP DINSDAG 3 MAART

Het product HEKS'NKAAS® is bedacht rond Halloween. Een plaatselijke groenteboer in Losser kwam op raadselachtige wijze tot de, nu nog steeds, goed bewaarde receptuur. Nadat hij zijn groentewinkel moest verkopen, bleef hij de lokaal befaamde HEKS'NKAAS® verkopen, alleen nu via de Zuivelhoeve winkels. De eigenaar van de Roerink Food Family zag dit als een grote kans en kocht de receptuur over van deze groenteboer (2011). Het product kwam eerst onder de naam Zuivelhoeve in het befaamde emmertje in het schap van de reeds bestaande contacten.

Het concept HEKS'NKAAS® is drie jaar actief op de Nederlandse markt. Inmiddels ligt het product in alle Nederlandse supermarkten, waar het wordt gepositioneerd in het roomkaasschap bij merken als Philadelphia, Boursin en Paturain. Twee jaar geleden won het concept zowel de Wheel of Retail als de Food award voor de meest succesvolle introductie in de Nederlandse supermarkt. Naast de Nederlandse markt probeert de onderneming de Belgische, Zweedse, Deense en Duitse consument te bereiken.

Pepijn Lubbers, National Accountmanager HEKS'NKAAS® vertelt ons over dit succesvolle marketingconcept en leidt ons rond in de productie.

Je kunt je aanmelden via: www.foodinbusiness.com/evenementen



VERANDERENDE MARKT

Tijdens het congres 'Cha(i)nges in Food' georganiseerd door Foodservice Instituut op de Horecava, is met cijfers onderbouwd wat we gevoelsmatig al wete: recent onderzoek van GfK leert dat de consument warm loopt voor innovatieve blurringconcepten, zoals de Markthal in Rotterdam, de Foodhallen in Amsterdam, Jumbo Foodmarkt en Dekamarkt. Van der Valk trok met zijn versmarkt in de eerste week al 6.000 betalende klanten.

De consument wil meer, hij wil anders. Ben je zelf al aan het blurren? Zoek naar kansen, maak gebruik van je netwerk en sla de handen ineen. Samen is de toekomst, alleen kom je niet meer zo ver. En als je dan zo vernieuwend bezig bent, wil je dat natuurlijk ook aan je klant vertellen. Hoe pak je dat dan weer aan? Op het moment dat dit blad bij je op de mat valt (10 februari), volgen de OSV-leden bij TechAcademy Food in Ede een workshop 'Krijg meer grip op je e-mailmarketing' onder leiding van John Wallbrink. Volgende maand lees je hier het verslag en de bevindingen van de deelnemers. Ik denk dat we elkaar veel kunnen leren, zeker ook van elkaars ervaringen.

Stuur eens een persbericht in als je wat nieuws te melden hebt. Dit vakblad is ook een marketingtool en dat ligt binnen handbereik. Voor nieuws van OSV en YFM-leden hebben we zelfs een aparte pagina ingeruimd. Deze maand staan hier de foto's van de drukbezochte Winterbarbecue, dat dan weer wel. Op internet vind je er nog veel meer.

'Samen is de toekomst': dat voelde je ook op de Winterbarbecue. 200 leden en hun gasten die elkaar ontmoeten, kennis delen en samen genieten: onder andere van het prachtige rundvlees van Groothedde Vaassen. In een volgend nummer vind je meer informatie over dit familiebedrijf en hun producten.

Ik kan wel eindeloos doorgaan, maar hier gaat dan even niet; ik mag niet meer dan 275 woorden in deze column proppen. Maar mijn hoofd is nog lang niet leeg.

Tot volgende maand!

Saskia Stender





OSV/YFM WINTERBARBECUE DRUK BEZOCHT
Gezelligheid, ontroering, gekheid, lachen en vooral genieten, maar zeker ook zakendoen. Een kleine 200 leden hebben bijgepraat onder het genot van het Ierse rundvlees van Groothedde Vaassen. De complimenten vlogen Henny om de oren. Buitenzorg had er weer mooie proeverijen van gemaakt die bij onze kritische leden zeer in de smaak vielen. De foto's spreken voor zich en we hebben nog veel meer foto's, die vind je op: www.foodinbusiness.com/foto-archief-osv



‘Wij vinden een versnelling in de verdere verduurzaming van de varkensvleesproductie het beste recept voor de toekomst’

©JEROEN POORTVLIET

COV-VOORZITTER JOS GOEBBELS

AL HET VLEES DUURZAAM

De veehouderij en vleesproductie in Nederland moet verder blijven verduurzamen: een doelstelling die breed door de branche gedragen wordt. Maar het is ook een ambitieuze, en één die niet van de ene op de andere dag te realiseren is. Jos Goebbels, voorzitter van de Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV), over wat er de afgelopen jaren is bereikt, en de speerpunten voor de toekomst.

De vleessector verandert. Aan de beschikbaarheid van vlees worden in onze huidige maatschappij steeds meer condities gesteld. In veel huishoudens is vlees nog steeds een belangrijk deel van de hoofdmaaltijd, maar staat het niet meer vanzelfsprekend op het menu. ‘De stap naar duurzaam en diervriendelijk is moeilijker te zetten dan velen denken, zeker als het doel is een hele sector tot verandering aan te zetten’, stelde de Commissie Van Doorn in het rapport ‘Al het vlees duurzaam’, dat in 2011 verscheen. ‘Het realiseren van de condities waaronder een veehouder op maatschappelijk geaccepteerde manier zijn dieren houdt, vereist een omslag. En niet alleen in de veehouderij, maar in de gehele samenleving,’ zo staat in het rapport. Inmiddels zijn we vier jaar verder: de omslag naar een duurzame vleessector is in gang gezet.

BREED BEGRIIP

Duurzaamheid is een breed begrip. Wat betekent het voor de COV?

‘Als overkoepelend orgaan heeft de COV een eigen visie op duurzaamheid voor de vleessector,’ zegt Jos Goebbels. ‘De dierlijke productieketen is zich steeds meer bewust van haar positie in de maat-

schappij, het belang van draagvlak in de samenleving, en het belang van het sluiten van de kringlopen. Duurzaamheid voor de vleessector is gericht op het zodanig inrichten van de productieketen dat er zo min mogelijk afwenteling plaatsvindt; dus zoveel mogelijk van het dier voor humane consumptie beschikbaar maken, en het tegengaan van voedselverspilling. We streven ernaar om zuinig te zijn op natuurlijke hulpbronnen als bodems, ecosystemen en delfstoffen. Ook de welzijn van het dier wordt meegenomen. Dit duurzaamheidsstreven wordt uitgedrukt in goede zorg voor de 3 P’s: people, profit en planet.’

KETENTRANSITIE DUURZAME SOJA

In het project ‘Ketentransitie Verantwoorde Soja’ werkt de gehele productieketen van dierlijke producten in Nederland samen. Het project wordt ondersteund door het Wereld Natuur Fonds, Natuur & Milieu en Solidaridad. De ambitie was om vóór 2015 over te schakelen op 100% verantwoorde soja. Is die ambitie gehaald?

Goebbels: ‘Verantwoorde soja is vooral goed voor de boer en duurzaamheid in productielanden; daarom kiezen wij ervoor. Soja speelt vooral bij het voeren van varkens. Het COV heeft een

samenwerkingsverband met Nevedi (De Nederlandse Vereniging Diervoederindustrie red.) en de leveranciersafspraken met de diervoederindustrie en de veehouderij zijn opgenomen in ketenkwaliteitsystemen. In 2015 overschakelen naar 100% verantwoorde soja was een belangrijk gezamenlijk criterium bij de centrale inkoopvoorwaarden van de Nederlandse supermarkten (CBL) in het kader van het ‘Varken van Morgen’. De Nederlandse diervoederindustrie gebruikt vanaf 2015 alleen nog duurzame (RTRS-gecertificeerde) soja. Ons doel is dus bereikt. Tenminste; voor zover het varkens in Nederland betreft. Wij hebben geen zeggingskracht over biggen en varkens die naar het buitenland worden geëxporteerd. Onze ambitie is wel om ook het varkensvlees dat bedoeld is voor de export, op te nemen in het project. Lastig is daarbij dat het buitenland niet vraagt om varkens die gevoed zijn met duurzame soja. Toch is Nederland is een grote voorloper op dit gebied.’

ENERGIEBESPARING

Een ander aspect van duurzaamheid betreft energiebesparing. Bedrijven in de Nederlandse industrie dienen op termijn te voldoen aan een jaarlijkse energiebesparing van 1,5%, zo staat in (nieuwe) >>



VAN DER MOOLEN FOODGROUP

De allerlekkerste snacks en maaltijden ontstaan aan de basis!

Met de keuze van de juiste kwaliteit noodles, pasta en rijst legt u een sterke basis voor het succes van uw snacks en maaltijden! Deze basis biedt u alle mogelijkheden om uw eigen recepturen optimaal te profileren en daarmee uw eindproducten te onderscheiden.

Van der Moolen-Foodgroup biedt u hoogwaardige noodles, pasta en rijst die tailor made op uw wensen worden afgestemd. Zo wordt er samen met u de perfecte basis gecreëerd die succes verzekerd!

Van der Moolen-Foodgroup
053 431 20 78
info@vdmfoodgroup.nl

Ook voorgekookt leverbaar!

www.vdmfoodgroup.nl

PASSIE VOOR TAILOR-MADE NOODLES, PASTA & RIJST!

Zo goed als nieuw

Multivac ontwikkelt en fabriceert verpakkingsmachines sinds 1961. Deze jarenlange ervaring in kwaliteit heeft ervoor gezorgd dat onze machines een bijzonder lange levensduur hebben. **Daarom is er nu de Multivac Pro Selection:** een lijn van bestaande Multivac verpakkingsmachines door Multivac zelf geselecteerd én gereviseerd. De revisie van deze machines vindt plaats volgens de laatste kwaliteitsnormen en beveiligingseisen. Multivac Pro Selection machines staan voor kwaliteit en betrouwbaarheid zoals u dat van een nieuwe Multivac gewend bent. **Kortom, de degelijkheid en prijs van toen, met de eisen van nu.**



MEER WETEN? BEL ONS OF KIJK OP ONZE SITE

De voordelen op een rij:
vakkundige revisie door Multivac; alléén originele Multivac onderdelen; volledig conform CE normering; alle expertise onder één dak.

MULTIVAC PRO SELECTION
www.multivacproselection.nl | +31 348 436570

PRO SELECTION IS PART OF **MULTIVAC** BETTER PACKAGING



©JEROEN POORTVLIET

JOS GOEBBELS

Jos Goebbels was onder meer directeur van de Bloembollenkeuringsdienst (BKD), en directeur Toezichtsbeleid en Communicatie bij de VWA. Sinds september 2009 is hij voorzitter van de Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV), dat de collectieve belangen behartigt van werkgevers in de Nederlandse vleessector, zowel nationaal als internationaal. De leden van de COV zijn gezamenlijk verantwoordelijk voor meer dan 90% van de totale Nederlandse omzet van vlees. Ook zijn er de geassocieerde leden, waaronder Darling, VSV (koel- en vrieshuizen als vereniging) en enkele werkgeversorganisaties. Inclusief de eigen leden zijn er ruim 150 bedrijven direct of indirect aangesloten bij de COV.

www.cov.nl

regelgeving als de Europese Energie-Richtlijn 2012/27/EU, het SER-Energieakkoord en de Wet Milieubeheer. Is dat haalbaar in de vleessector? “De COV heeft in maart 2012 samen met vier brancheorganisaties in de vleessector een ‘Routekaart Vlees, naar een energiezuinige vleessector’ (www.routekaartvlees.nl) opgesteld. Onderzocht is hoe de sector in 2030 een energiebesparing van 30-50% kan realiseren en daarnaast ook stappen kan zetten in het gebruik van duurzame energie en het optimaal recycleren van reststromen. Er kan bijvoorbeeld een energiebesparing van 20 tot 50% worden geboekt met het slimmer koelen van productieruimtes door het gebruik van excellente regelingen. Door het afvangen van warmte van koelinstallaties kan schoonmaakwater worden verwarmd tot 75 graden. Verder is er veel belangstelling voor zogenaamde ‘high care couveuses’ in de verwerkende industrie. Dit is een vorm van proceskoeling: je koelt het proces, niet de hele ruimte. Op middellange termijn is hier grote energiewinst mee te boeken. Bovendien biedt het voor de medewerkers een minder koude, dus veel prettiger werkomgeving. Bedrijven kunnen hun voordeel doen met de in het rapport gepresenteerde, praktische mogelijkheden om de milieudoelen te realiseren.

Nog steeds houden we geregeld sessies met bedrijven om elkaar bij te praten, maar het is aan de bedrijven om stappen te nemen.”

KANSEN

“In het voortraject van de ‘Routekaart Vlees’ zijn er workshops en netwerkbijeenkomsten georganiseerd. Tijdens die bijeenkomsten zijn er goede contacten gelegd tussen leden van de COV en onder andere ingenieursbureaus,” vervolgt Goebbels. “Twee grote slachterijen die nu bezig zijn met nieuwbouw, spinnen daar garen bij: Hutten Vlees in Nieuw Heeten en het nieuwe fusiebedrijf Westfort in IJsselstein hebben de nieuwste energie- en waterbesparende technologieën in het bedrijf verwerkt. De Nederlandse vleessector is op de goede weg. Varkensvlees-, kalfsvlees- en pluimveevleesketens hebben de afgelopen decennia al tientallen procenten aan energie bespaard en bovendien de emissie aan broeikasgassen fors weten terug te dringen. Nederland behoort op dit gebied tot de wereldtop, maar er liggen nog veel kansen voor verdere verbetering,” ziet Goebbels. “Zo biedt TNO inzicht in het temperatuurverloop en de mogelijke bacteriegroei bij het transporteren van niet geheel

doorkoelde runder- en kalverkarkassen.” (meer over het onderzoek van TNO in Voedingsindustrie oktober 2014, red.)

CONVENANT DUURZAME VEEHOUDERIJ 2013

Een ander project is de ‘Uitvoeringsagenda Duurzame Veehouderij’ (UDV), waarin de COV meewerkt. Om in 2023 een ‘in alle opzichten toonaangevende en duurzame veehouderij’ te hebben, zijn er allerlei initiatieven ontwikkeld en uitgetest op haalbaarheid en effectiviteit. Kunt u voorbeelden geven van initiatieven met kansen voor de gewenste verdere verduurzaming? “Er komen steeds meer inspirerende voorbeelden in beeld. Zo heeft de Rijksadviseur voor het Landschap, Yttje Feddes zes innovatieve varkensstallen bekeken. Concepten die allemaal voldoen aan de eisen van de Maatlat Duurzame Veehouderij. Daaronder zit een winnaar (Blokhoven in Schalkwijk), die stallen met zonnepanelen heeft rond een binnenplaats voor de varkens. Er is de integraal duurzame ‘roundhousestal’ (Veldhoekporc in Lemerlerveld) dat vergelijkbaar is met de bekende Rondeelstallen in de pluimveesector. Ook bijzonder is De Uitspanning in Voorthuizen, een wat grotere onderneming, waar gewerkt wordt met terras- >>

sen en faseringen in de productie; er zijn diverse bezoekersfaciliteiten en recreatiemogelijkheden. Bij de beoordeling van de ideeën is overigens heel 'open minded' gesteld dat zowel de grotere bedrijven als stalconcepten met extra verdiepingen ook gewoon duurzamer kunnen zijn."

Ander voorbeeld is het diervriendelijk vee-transport waarvoor De VanDrie Group zich inzet. "Samen met

een producent van vrachtwagens is een volledig airconditioned Comfort Class vee-wagen ontwikkeld. Kalveren worden daarin aan zo min mogelijk aan temperatuurschommelingen blootgesteld. De wagens beschikken ook over camera's, zodat de chauffeurs het gedrag van de kalveren onderweg kunnen volgen. De dieren zijn tijdens de eerste dagen op de kalverhouderij minder vatbaar voor ziekten, wat weer een gunstig effect heeft op het gebruik van diergeneesmiddelen."

TEGENGAAN VAN VERSPILLING

Hoe zet de COV zich in voor 'het zoveel mogelijk beschikbaar maken van het dier voor humane consumptie'?

"Er zijn de afgelopen jaren enorme stappen gezet in het vergroten van de afzet naar onder meer China, Azië en Zuid-Amerika," vertelt Goebbels. "Varkenspootjes en -oren bijvoorbeeld, waar in Europa geen vraag naar is, gaan niet meer naar de verwerking van dierlijke bijproducten voor diervoeding en technische doeleinden, maar naar China. De website www.porkfromholland.com die we onlangs hebben gelanceerd, helpt de export van Nederlands varkensvlees te stimuleren. Om zo min mogelijk weg te gooien, ondersteunen we bovendien onderzoek naar verlengen van houdbaarheid, en naar betere verpakkingen met indicatoren die aangeven of het vlees nog goed is. We zijn nog lang niet aan het eind van de mogelijkheden. Schoner werken, betere koelingen; er is veel bereikt, maar we zijn er nog niet."

PEOPLE

Profit en Planet zijn al uitgebreid aan de orde geweest. Maar hoe zit het met de P van 'People' uit de duurzaamheidsvisie van de COV?

"We zijn ook een werkgeversorganisatie, dat vergeet men nog wel eens. In de vleessector werken circa 12.000 werknemers bij bijna 300 bedrijven. Ongeveer 9.000 van deze werknemers vallen onder de cao voor de vleessector. Via een zogenaamde 'algemeen verbindend verklaring' zijn de afspraken en bepalingen uit deze cao ook van kracht op de andere vleesverwerkende

bedrijven die geen lid zijn. Het gaat dus echt om veel mensen."

"Met name de duurzame inzet van deze werknemers is in de vleessector een uitdaging," vervolgt hij. "Het betreft vaak fysiek werk, dikwijls in een gekoelde omgeving. Veel mensen in deze branche zijn bovendien al jong aan hun loopbaan begonnen. Samen met de vakbonden hebben we een Arbocatalogus Vlees ontwikkeld. Hierin zijn de risico's in kaart gebracht en beheersmaatregelen en best practices uitgewerkt. Aan enkele onderwerpen is speciaal aandacht besteed, zoals RSI, machineveiligheid en werkdruk. We hebben regelmatig overleg met de vakbonden, overheid en andere stakeholders over de ontwikkelingen op de arbeidsmarkt en over belangrijke onderwerpen als arbeidsomstandigheden, flexibel arbeid en scholing voor de vaste als de flexibele arbeidskrachten. Er zijn de afgelopen tijd flinke stappen gezet op het gebied van langdurige flex, duurzaam doorwerken van ouderen en permanente educatie."

NIEUW

In september 2014 verscheen het 'Recept voor Duurzaam Varkensvlees, een gezamenlijk visiedocument van de organisaties van varkenshouders LTO en NVV, en de COV. Waarom een nieuw document?

"Wij vinden een versnelling in de verdere verduurzaming van de varkensvleesproductie het beste recept voor de toekomst," antwoordt Goebbels. "Deze ambitie heeft consequenties voor alle schakels in de productieketen; voor de varkenshouderij, de toeleverende industrie, de slachterij, de vleesverwerking, vleesverwerking, het transport, de retail en foodservice. De verdere verduurzaming van de varkensvleesproductie moet breed worden opgepakt, samen met de supermarkten. De Staatssecretaris heeft aangeboden daar waar nodig dit beleid te faciliteren. Onze ambitie is wereldwijd koploper te worden in duurzaamheid," besluit Jos Goebbels. "We kunnen dat niet alleen; samenwerken is essentieel!"

'RECEPT VOOR DUURZAAM VARKENSVLEES'

De visie van de samenwerkende varkensvleesketen richt zich op 4 thema's:

MARKT & CONSUMENT:

met nieuwe marktconcepten en labels de toegevoegde waarde van vlees of vleeswaren laten zien; bedrijven in de keten – van boer tot supermarkt- ontwikkelen nieuwe verdienmodellen met een eerlijke verdeling van de marge

GEZOND & TRANSPARANT:

een zorgvuldige en verantwoorde inzet van diergeneesmiddelen, zoals antibiotica; ontwikkelen van een nieuw ketenkwaliteitssysteem, voor het hele traject van producent tot consument.

MAATSCHAPPIJ & OMGEVING:

varkenshouders bieden ruimte voor dialoog met hun omgeving. COV vraagt van de (lokale) overheid daarbij te faciliteren en ondernemers speelruimte te gunnen.

VARKEN & KRINGLOOP

in de duurzame varkenshouderij die de COV voorstaat, kunnen varkens hun natuurlijke gedrag vertonen en zijn geen ingrepen aan het dier nodig. Werken o.a. aan de energieneutrale stal en het duurzaam benutten van mest.

SCHARFF TECHNIEK BV *Sterk in stoom Thuis in thermische olie*

CERTUSS TC series 80-2000 kg/h
10% minder gas - 10% meer stoom

Meer informatie? Kijk op www.stoomketels.nl
 bel vrijblijvend 030 2410972

Is koeling in uw proces van groot belang?

Minimaliseer uitval en verleng de levensduur van uw koelapparatuur! Wij ontzorgen u bij het organiseren en uitvoeren van onderhoud.

Specialisten in koeling

Pool Koudetechniek & Klimaatbeheersing B.V.
 Pasmaatweg 21
 7556 PH Hengelo (Ov)
 (074) 250 11 44
www.pool-koudetechniek.nl

Optimaal voeden van mengers en processen

Automatisch efficiënt



Voedingssystemen voor mengers :

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- economisch

AZO. The No. 1 in mixer feeding

Right to the Point **AZO.**
www.azo.be

FULL-RANGE LEVERANCIER HABASIT THUIS IN VLEESSECTOR

HYGIËNE EN PROCESOPTIMALISATIE STERKE PIJLERS

Weefselbanden, kunststof modulaire banden, positief aangedreven banden en tandriemen: met het productengamma van Habasit kunnen vleesverwerkende bedrijven letterlijk alle kanten op. “Omdat wij full-range leverancier zijn, kiezen wij altijd voor de best passende oplossing en sturen we niet aan op een bepaald product,” onderstreept Segment Specialist Jan-Willem Geurds.

Habasit is volledig thuis in de vleessector. “Niet alleen door onze kennis van de sector,” verklaart Jan-Willem Geurds, “maar ook de door talloze uitdagingen die de markt biedt. De vleessector speelt een belangrijke rol in de foodketen en staat, met het oog op maatschappelijke ontwikkelingen, vaak aan de basis van acties of marktconcepten. Wij kunnen hierin een sterke partner zijn.” Met name het internationale karakter speelt hierin volgens hem een onmiskenbare rol.

KENNISUITWISSELING

Het bedrijf ontstond in 1946, toen Fernand en Alice Habegger hun bedrijf en het merk Habasit registreerden. De bedrijfsnaam is een combinatie van Habegger, Basel en Bakelit. Anno 2015 is Habasit wereldwijd marktleider in de proces- en transportbandenindustrie.

De onderneming - nog steeds eigendom van de familie Habegger - heeft een omzet van ruim CHF 600 miljoen - telt meer dan 3.600 medewerkers, verdeeld over 38 vestigingen en

aanwezigheid in ruim 70 landen. Geurds: “Met elkaar wisselen we onze ervaringen uit over processen en trends. Dat biedt ons gigantisch veel mogelijkheden; bijvoorbeeld voor het snel inspelen op marktontwikkelingen, kennisuitwisseling en technische ondersteuning.”

HYGIËNE EN REINIGING

De transport- en kunststof modulaire banden van Habasit worden al jarenlang succesvol ingezet in de vleessector. “Ze zijn robuust, solide en zorgen



HyClean CIP systeem



‘Nieuwe productielijnen moeten steeds sneller, efficiënter en compacter worden’

voor een probleemloos proces. Doorslaggevend zijn de langere levensduur en de goede verhouding tussen prijs en kwaliteit. Bovendien dragen de producten bij aan waterbesparing, minder productafval en lagere onderhoudskosten,” vertelt Geurds. Hij geeft een voorbeeld: “Onze Cleandrive homogene transportbanden hebben we ontwikkeld voor hygiëne-critische toepassingen. De banden hebben een glad oppervlak, zijn hydrolysebestendig en geheel gesloten waardoor bacteriën niet kunnen binnentreden. Hierdoor is de band eenvoudig en snel te reinigen, wat een aanzienlijke besparing oplevert in waterverbruik en onderhoudsuren. De Cleandrive transportbanden zijn verstevigd met aramide-koorden. Die maken de band rekvrij en zijn volledig ingebed en verdelen de krachten over de gehele band. Dat geeft ze een topstabiliteit en waarborgt een zekere ingrijping in de aandrijfwielen, zonder hulpmiddelen.”

ENGINEERING SUPPORT

Omdat transportbanden in direct contact met vlees staan, is het een vereiste dat ze voldoen aan de internationale voedingsregelgeving. “We hebben daarom een team van specialisten dat zich specifiek hiermee bezig houdt, zowel op het hoofdkantoor in Basel als in Nederland. Onze

kennis van regelgeving delen wij graag, onder andere via ons blog (www.habasit-blog.com).” Dankzij de gedetailleerde kennis en ervaring van uiteenlopende productieprocessen wordt Habasit vaak al tijdens de ontwerpfase ingeschakeld. Geurds: “Anno 2015 vraagt elke grote fabrikant om maximale toegevoegde waarde van zijn leveranciers. Wij kunnen een prima sparringpartner zijn voor de afdeling Engineering of Reseach & Development. Denk aan de vaak erg lastige bandkeuze of aan het ontwerp en de ontwikkeling van nieuwe productielijnen die steeds sneller, efficiënter en compacter ontworpen moeten worden.”

CONTINUÏTEIT VAN BEDRIJFSPROCESSEN

Met het oog op de grote concurrentie binnen de vleessector zoeken bedrijven constant naar manieren om zich te onderscheiden, merkt Geurds. “Eenzijds staat een snelle en flexibele dienstverlening hoog op de agenda, anderzijds de continuïteit van bedrijfsprocessen. Met het oog daarop hebben wij voor producerende bedrijven een tool ontwikkeld die inzicht geeft in de onderhoudskosten en standtijd van de transportbanden. Via deze tool hebben zij 24/7 toegang tot de onderhoudsgegevens, dus óók bij

een onverwachtse productiestilstand. Daarnaast hebben wij diverse onderhoudsprogramma's om processen te optimaliseren en kosten te besparen.”

VION DUITSLAND

VION Duitsland bijvoorbeeld zocht voor haar uitbeenlijnen een oplossing om beter en efficiënter te kunnen reinigen. Na testen met verschillende oplossingen koos VION voor de gepatenteerde Habasit HyCLEAN kunststof modulaire banden in combinatie met het CIP (Cleaning-in-Place)-reinigingssysteem. De resultaten waren al snel zichtbaar. Geurds: “Extra reiniging met de hand is niet meer nodig, wat niet alleen tijd, maar ook veel water en chemische middelen bespaart. Normaal wordt gereinigd met een waterdruk tussen 20 en 40 bar, maar met ons CIP-systeem is 5 tot 7 bar voldoende. Klanten die met dit CIP-systeem werken, spreken al van waterbesparingen tot 70%. Niet alleen economisch aantrekkelijk, maar het past ook perfect in maatschappelijk verantwoord ondernemen.” Het systeem is onlangs gecertificeerd door de EHEDG (The European Hygienic Engineering & Design Group).

 www.habasit.nl

STIMULEREN VAN DUURZAME VISVANGST IN HET JUISTE SEIZOEN

‘BEWUSTWORDING LEIDT TOT KWALITEIT OP HET BORD’

Familiebedrijf Versvishandel Jan van As viert dit jaar haar 65 jarig bestaan. Dit uiterst moderne bedrijf hanteert nog altijd een ambachtelijke stijl van werken. Innovatief en vooruitstrevend, maar ook nuchter. Met respect voor traditionele waarden, en een duidelijke passie voor duurzaam.

Versvishandel Jan van As levert al jaren de beste kwaliteitsvis aan horeca, grootverbruikers en detailhandel, en wil dit zo duurzaam mogelijk aanbieden aan haar relaties. Het continu verduurzamen van de activiteiten van Versvishandel Jan van As bleef niet onopgemerkt: in 2013 werd het bedrijf uitgeroepen tot meest duurzame onderneming van Amsterdam.

VIS&SEIZOEN

Een voorbeeld van de focus op duurzaamheid is de Stichting Vis&Seizoen, een initiatief van Versvishandel Jan van As met als doel een ‘Onbezorgd 100% Duurzaam’ assortiment vis samen te stellen. “Vis&Seizoen wil bijdragen aan behoud en herstel van de visbestanden,” legt directeur Wiggert van As uit. “Stimuleren van duurzame visvangst in het juiste seizoen is het uitgangspunt. Het belangrijkste doel van Vis&Seizoen is de ideale vangst- en dus eetseizoenen van de verschillende vissoorten onder de aandacht te brengen. Bewustwording bij het publiek leidt tot meer kwaliteit op het bord en een grotere garantie op het voortbestaan van de soorten.”

VANGSTECHNIEKEN

De vangstechnieken zijn een belangrijke maatstaf voor Vis&Seizoen. De vishandel probeert zoveel mogelijk via de duurzaam gevangen methodes vis te kopen. De pulsekor is zo'n voorbeeld. De pulskor bezit geen wekkettingen die de zeebodem beschadigen. Deze kettingen zijn vervangen door slangen die stroomstoten (pulsen) afgeven. Afhankelijk van de hoogte van de spanning kan men inspelen op de grote van de te vangen vis. Deze duurzame

methode van vissen heeft als voordeel dat er minder bijvangst is. “Je ziet dat keurmerken als MSC zich ook bezighouden met vangstechnieken,” zegt Wiggert. “Wij omarmen deze initiatieven, maar gaan met Vis&Seizoen net dat stapje verder; vangst is belangrijk, maar het vissen in het juiste seizoen is minstens zo essentieel.”

HET JUISTE SEIZOEN

Er moest een manier gevonden worden om de juis-

‘Alle restproducten van de vis worden verwerkt in nieuwe producten’



©ISTOCK/VIKTOR KITAVIN



‘De vishandel probeert zoveel mogelijk via duurzaam gevangen methodes vis te kopen’

te seizoenen te communiceren naar de klanten. “In eerste instantie hebben we een kookboekenserie uitgebracht,” vertelt Wiggert. “Zes boeken beslaan steeds 2 maanden van het jaar. In ieder boek staan recepten met de vissen van dat seizoen. Na het uitbrengen van de kookboeken lanceerden we de Vis&Seizoen-website. Op de site staat een fishfinder. Zo kunnen klanten en ander geïnteresseerden opzoeken wanneer welke vis het beste gegeten kan worden, hoe deze gevangen wordt en of deze verantwoordt is om te eten.”

PARTNER WORDEN

Horeca-ondernemers kunnen partner worden van Vis&Seizoen. Naast het gebruik van de fishfinder krijgen de partners advies op maat over hun ‘seizoens’ menukaart. Met een handige kalender kunnen zij in één oogopslag zien welke vis er in het seizoen is. “De groeiende groep van Partners, die allemaal oprecht en gepassioneerd de boodschap van Vis&Seizoen communiceren, vergroot de naamsbekendheid bij de consument steeds meer,”

ziet Wiggert. Met inmiddels ruim 150 partners, waaronder Hilton Nederland, Fifteen en Marqt, en lopende gesprekken met nog eens bijna 100 restaurants, is Vis&Seizoen voor diverse stakeholders in duurzaam verantwoorde vis een belangrijke en effectieve partner. “Leuk om te zien dat steeds meer klanten zich beseffen dat we met elkaar moeten werken aan een duurzame visvangst!”

VIS&INNOVATIE

Natuurlijk is Vis&Seizoen een goede manier om duurzaam te ondernemen, “maar er valt nog zoveel meer te winnen,” zegt de gedreven directeur. “Sinds een paar jaar heeft de vishandel een nieuw project; Vis&Innovatie. Eigenlijk heel simpel; alle restproducten van de vis worden verwerkt in nieuwe producten. Zo heb je onder andere heerlijke zalmsnitsels en een lanquistine bisque in het assortiment!”

RECYCLEN

Papier, karton en tempex scheiden levert kostenbesparing op, maar is buiten de commerciële

waarde allang niet meer genoeg om écht duurzaam te blijven ondernemen, vinden ze bij Versvishandel Jan van As. Vanaf 2015 starten ze daarom met een nieuw recycle project; alle oude viskratten worden 100% gerecycled tot nieuw fust. Vijf jaar geleden hebben ze, als eerste in Nederland, twee van hun bestelwagens voorzien van zonnepanelen. Deze panelen leveren de energie voor de koeling in de wagens. De pilot bleek zo succesvol, dat al snel werd besloten om alle bestelwagens ermee uit te rusten. Begin dit jaar worden de laatste bestelwagens voorzien van de zonnepanelen. Zonne-energie wordt op deze manier volledig gerecycled tot brandstof voor de koeling. “Dit levert niet alleen een kostenbesparing op, maar verminderd ook de CO2 uitstoot. “Tot slot het echte visafval”, besluit Wiggert; “de dierenindustrie kan daar weer van alles mee! Van het vet van de vis krijgen onze huisdieren bovendien een mooie glanzende vacht,” lacht hij.

 www.janvanas.nl

BEURSAGENDA 2015

ANUGA FOODTEC
24 t/m 27 maart
Koelnmesse, Keulen
www.anugafoodtec.com

EMPACK
15 t/m 16 april
Brabanthallen,
's-Hertogenbosch
www.easyFairs.com/EMPACK-NL

**SEAFOOD EXPO GLOBAL/
SEAFOOD PROCESSING
GLOBAL**
21 t/m 23 april
Brussels Exhibition & Conference Centre
www.seafoodexpo.com

**RETAIL MEETS
FOODINDUSTRY**
19 mei
Van der Valk, Duiven
www.retailmeetsfoodindustry.nl

MFC-EVENT
20 en 21 mei
EvenTron, Rosmalen
www.mfc-event.nl

SLAVAKTO
21 t/m 23 september
Jaarbeurs, Utrecht
www.slavakto.nl

meer beurzen op:
www.wegwijzerfood.nl

VERDUURZAMEN VOEDSELPRODUCTIE GELD VOOR HAALBAARHEIDSONDERZOEK

Zestien ondernemers gaan een haalbaarheidsonderzoek uitvoeren naar het verduurzamen van de voedselproductie in Nederland. Dat is de uitkomst van de SBIR 'Verduurzamen voedselproductie'; oplossingen gezocht voor een efficiëntere inzet van grondstoffen en een hoogwaardiger gebruik van reststromen – fase 1'. SBIR staat voor Small Business Innovation Research, en is mede tot stand gekomen tegen de achtergrond van de ambities zoals verwoord in de Uitvoeringsagenda Duurzame

Veehouderij en de agenda van de Alliantie Verduurzaming Voedsel. In totaal zijn 78 voorstellen ingediend. Het ministerie van Economische Zaken ondersteunt de winnende projecten bij het uitvoeren van de onderzoeken. De ondernemers krijgen een half jaar de tijd en een budget van maximaal € 50.000. Alle samenvattingen zijn binnenkort na te lezen op de website van de Rijksdienst Voor Ondernemend Nederland.

www.rvo.nl

MACHINES UNIFREEZING



Hilgenkamp Food Machinery heeft per 01 januari 2015 het handelsagentschap voor Unifreezing in de Benelux getekend. Unifreezing is een Internationaal engineering- en productiebedrijf voor koel- en vriesoplossingen, met meer dan 20 jaar ervaring in het bouwen van machines voor de voedingsindustrie. Het leveren van de hoogste kwaliteit, hygiëne en professionaliteit zijn de belangrijkste doelstellingen. Het leveringsprogramma bestaat uit: Spiral freezer & cooler, Ambient spiral cooler, Tunnel freezers/ IQF freezer/ Impigement freezer, Carton box freezers, Vertical

& horizontal plate freezer, Glazing line, Cooking & backing spirals (ALCO FOOD SYSTEMS), en Cooking & backing tunnels (ALCO FOOD SYSTEMS). Machines worden in Nederland custom made geproduceerd en altijd met de hoogste hygiënestandaard. Unifreezing werkt verder met eigen adviseurs komend uit de praktijk, en eigen engineering, productie, elekticiens en technische dienst. Korte levertijden.

jhilgenkamp@unifreezing.nl

BEURSNIEUWS EHEDG MAGNEETFILTER OP ANUGA FOODTEC



Het EHEDG magneetfilter verwijdert zeer fijne ijzerdeeltjes uit sappen, chocolade, pasta's en poeders.

Op de Anuga in Keulen toont Goudsmit Magnetic Systems uit Waalre in Hal 5.2-D-20 een vernieuwd EHEDG magneetfilter, speciaal ontwikkeld voor de voedingsmiddelenindustrie. Het filter is opgebouwd uit Neoflux® (Nd-Fe-B of wel zeldzame aarde) magneten die zorgen voor een effectieve separatie van zeer kleine ijzerdeeltjes vanaf 5 µm, zwak magnetische deeltjes en zelfs ijzerstof. Het genereert een magnetisch veld van

maximaal 10.700 Gauss (+/- 5%) op de staven en verwijdert genoemde deeltjes uit vloeibare en poedervormige producten. Het volledige systeem is vervaardigd uit RVS 316, glad afgewerkt (Ra < 0.8 µm) en voldoet aan de HACCP/EHEDG norm; de hoogste norm op gebied van voedselveiligheid. Goudsmit is sinds kort als eerste magneetleverancier lid van de European Hygienic Engineering & Design Group.

www.goudsmit-magnetics.nl

SAMENWERKING BUNDELING ONDERZOEKS- CAPACITEIT

TNO en Wageningen UR hebben hun kennis en expertise op het gebied van voedsel-, voedings- en biobased-onderzoek gebundeld, om meer waarde voor marktpartijen en overheid te kunnen bieden en gebruik te maken van hun complementaire expertises. Hierdoor ontstaat de komende jaren wereldwijd één van de grootste allianties op deze terreinen. De samenwerking vloeit voort uit het Grand Design Topsector Agri&Food, dat werd ondertekend door de Raden van Bestuur van Wageningen UR en TNO, het Topinstituut Food&Nutrition en het TKI Agri&Food.

www.tno.nl
www.wageningenur.nl

VERPAKKINGEN BIOBASED

Verpakkings- en retailbedrijven zijn nog terughoudend om aan de slag te gaan met de nieuwe generatie biobased materialen, omdat ze nog niet op alle fronten goed functioneren. Binnen drie jaar worden echter een groot aantal nieuwe biobased verpakkingen op de markt verwacht, die qua functionaliteit of prijs prima kunnen concurreren met fossiele alternatieven. Dat stelt het Platform Agro-Papier-Chemie.

www.dutchbiorefinerycluster.nl

HYGIËNE UNIFORME HYGIËNECODE



Sinds 1 januari 2015 hanteren de Nederlandse visafslagen een uniforme hygiëncode. De code bevat duidelijke richtlijnen voor het voedselveilig en hygiënisch werken en de bewaking daarop bij de processen in

en rondom de visafslagorganisatie. Het Nationaal Overleg Visafslagen (NOVA) waarin de 11 Nederlandse visafslagen verenigd zijn heeft het initiatief genomen voor de totstandkoming van de code.

INGREDIËNTEN VET EN ZOUT

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) heeft onderzoek gedaan naar de vetzuursamenstelling van kleine snacks en de hoeveelheid zout in vleesvervangers. Daaruit blijkt dat de hoeveelheid en de soort vet in vergelijkbare soorten chips, kroepoek, zoutjes en andere kleine snacks flink verschilt. Sommige fabrikanten slagen er dus beter in hun snacks minder ongezond te maken. Andere fabrikanten zouden dit voorbeeld kunnen volgen. Uit het onderzoek naar vleesvervangers blijkt dat het zoutgehalte van vergelijkbare vleesvervangers ook flink kan variëren. De NVWA doet dit onderzoek in opdracht van het ministerie van VWS. Doel is het monitoren van de afspraken over het terugdringen van gehaltes zout, verzadigd vet en calorieën in levensmiddelen die het ministerie met marktpartijen heeft gemaakt in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling. In april 2014 publiceerde de NVWA een soortgelijk onderzoek naar de vet in grote hartige snacks.

www.nvwa.nl

PERSONALIA NIEUW BIJ REFLEXSYSTEMS

Quintijn Knepper is de nieuwe operationeel directeur bij Reflex-Systems, gespecialiseerd in automatisering voor de Foodbranche. Knepper is verantwoordelijk voor alle operationele activiteiten van het bedrijf in Nederland en België. Samen met commercieel directeur Roy Meenderink vormt hij het directieteam. Knepper is ruim 9 jaar actief in de IT markt, vanuit verschillende directieposities op het werkterrein van commercie en operations.

www.reflex-systems.nl

OPROEP MAAK WINST MET RESTSTOFFEN

In 2015 organiseren Food Valley NL en MVO Nederland de Koplopers in Ambitie (KIA-) expeditie 'De circulaire economie', waarin hergebruik van producten en grondstoffen en het minimaliseren van waardevernietiging centraal staat. Een goed circulair plan leidt tot minder grondstoffenverbruik, minder afval en een kosteneffectievere manier van werken door hergebruik. Het traject bestaat uit een startbijeenkomst op 7 april, een beginscan van uw bedrijf, op maat advies en begeleiding door experts en vijf exclusieve themabijeenkomsten. Bent u ondernemer in agrifood en op zoek naar: ideeën om waarde te creëren voor uw reststromen, naar partners die uw reststromen kunnen toepassen en/of naar reststromen van anderen die u zelf kunt inzetten? Mail Frances Fortuin (FoodValley) of Gerard Teuling (MVO Nederland)

frances.fortuin@foodvalley.nl
g.teuling@mvonederland.nl

Uw product in elke verpakking perfect gedoseerd

De Verbufa Doseermachines zijn de oplossing voor het gewichtsnauwkeurig doseren in combinatie met verpakkingsmachines. Spreadables als filet americain, salades, pesto, taartvulling en maaltijden worden eenvoudig en gewichtsnauwkeurig in verpakkingen, tray-sealers en dieptrekkers gedoseerd.

Wij denken graag met u mee voor het vinden van een doseeroplossing voor uw product.




VERBUFA YOUR SOLUTION
www.verbufa.nl



Feeding all needs from process to end of line.

www.staubli.com/robotics

Productiviteit zonder compromis.

Stäubli robots en uw mensen werken naast elkaar in primaire of secundaire handeling, verwerking of verpakking in de meest gevoelige voedselverwerkende omgevingen. Steeds met dezelfde properheid, consistentie en prestatie.

De toekomst is mens en machine.



ROBOTICS

STÄUBLI

Stäubli Benelux N.V., +32 56 36 40 04
Stäubli is een merk van Stäubli International AG gedeponeerd in Zwitserland en in andere landen. © Stäubli, 2015

Koelwater, een verhaal van kansen!

Onze dagelijkse boodschappen ...



... verbruiken veel meer water dan wij denken.



Liters koelwater verdampen tijdens koeling ...

10.000 LITER KOELWATER

... voor productie, transport en opslag.



Chemie om dit proces te beheersen ...



... is kostbaar en schadelijk voor ons milieu.



Daarom chemie-vrije koelwater behandeling.

Pathema
IVG-C CoolWater



Geen chemie, lager waterverbruik en recycling ...

... de nieuwe duurzame standaard.



Een investering die zichzelf terugverdient ...

Groen is poen!

2014 WINNAAR
PROCES INNOVATIE PRIJS

... in harmonie met het milieu.

www.pathema.nl



Meer weten over deze kansen? Lees verder op pagina 30

INTERN AFVALMANAGEMENT ONDER DE LOEP

NIET OMKIJKEN NAAR AFVAL KOST GELD

Veel bedrijven denken dat ze al veel doen aan het terugdringen van afval, vooral voor het milieu.

Maar in de praktijk wordt er nog veel geld met het restafval weggegooid.

Door de bank genomen wordt 30% tot 60% van het bedrijfsafval gescheiden. Dit kan gemakkelijk opgekrikt worden tot boven de 90%. Engels onderzoek wijst uit dat 1% tot 3% van de omzet uit afvalkosten bestaat, met uitschieters naar 4,5%; een flinke hap uit de bedrijfswinst. Tijd om de afvalbak kritisch onder de loep te nemen.

VOL?

Uit ervaring weten we dat als bedrijven gevraagd wordt naar de hoogte van hun afvalkosten, ze vaak het antwoord schuldig blijven. Er moet diep in de financiële administratie worden gegraven om die kosten boven water te halen. En dat zegt nog steeds niks over de kosten voor het afvoeren

van afval. De bekende 1.100 liter containers, waarvan er bij elk bedrijf wel enkele staan, kosten per jaar 1.200 euro per stuk als ze één maal per week geleegd worden; ook als er niks in zit. En daar leggen we de vinger op de zere plek: afvalbakken worden geleegd, of er nu wel of niet iets in zit. Vaak hebben bedrijven te veel afvalbakken. Ze zijn bang dat er bij piekproducties zoveel afval wordt gemaakt, dat ze het dan niet kwijt kunnen. Met het gedurende enkele maanden simpel bijhouden hoe vol de afvalbakken zijn, krijg je inzicht hoeveel bakken er nu eigenlijk nodig zijn. Hier pak je als bedrijf al de eerste besparing.

PROEFJE

Voor de tweede besparing kunt u een proefje uitvoeren binnen uw bedrijf, waar dat mogelijk is. Veel ondernemers vinden het leuk dit uit te voeren; je komt namelijk de raarste dingen tegen in de afvalbak. De proef bestaat uit het plaatsen van diverse afvalbakjes voor verschillende stoffen zoals hout, agf, plastics, papier e.d., op plekken waar personeel werkt of langsloopt. Vervolgens weeg je de verschillende soorten afvalstoffen die per week of per maand vrijkomen. Met die getallen vraag je verschillende afvalinzamelaars naar offertes. Afvalinzamelaars richten

zich vaak op de inzameling van een speciaal soort afval, en de prijzen die ze hanteren lopen dikwijls sterk uiteen. Met de juiste offerte in de hand kan de beste situatie permanent worden gemaakt.

AFVAL EN INKOOP

Deze proef maakt ook zichtbaar wat er verspilld wordt: voedsel dat over de datum is, enkelzijdig geprint papier, ordners, grote snijstukken,

pallets, gebruikte emballage. Het is een bron van inspiratie voor de ondernemer om het bedrijfsproces nog eens goed na te lopen, mensen bewust te maken van welke materialen ze gebruiken en hoe ze dat doen, en afspraken te maken met het personeel over wat weg te gooien. Elk materiaal dat als 'afval' het bedrijf verlaat, is ooit ingekocht. Meestal huurt de afdeling inkoop de afvalcontainers, en betaalt dus ook voor de afvoer van ingekocht materiaal. Door afval te voorkomen, wordt veel meer bespaard dan met de recycling ervan: 10 tot 20 maal zo veel. Een goede zaak dus om met de afdeling inkoop te kijken wat er minder kan worden ingekocht.

GELD UIT AFVAL

Controle van voorraden brengt ook veel aan het licht. Overleg met de leverancier over de verpakking kan leiden tot vermindering ervan, of zelfs tot het terugnemen van verpakkingsmateriaal als service. De leverancier bukt het materiaal op en soms wordt er zelfs nog voor betaald door een derde die het materiaal goed kan gebruiken als grondstof. Verder loont het de moeite om te kijken naar wat er voor 'afval' wordt betaald. Er is intussen een levendige handel in bijvoorbeeld tweedehands emballage, zoals houten en plastic pallets, en in kunststoffen. Een blik op www.polyring.nl, een project vanuit de TU Delft, laat mogelijkheden zien voor afzetkanalen. De provincie Noord-Holland heeft de TU Delft gevraagd om Noord-Hollandse bedrijven te helpen om de kosten op hun bedrijfsafval naar beneden te krijgen. Op www.afvalkring.nl worden Noord-Hollandse bedrijven geholpen met het intern afvalmanagement en de afzet van hun restmaterialen.

VERDERE STAPPEN

In sommige gevallen zijn vraagstukken over afval erg ingewikkeld. Optimalisatie van snijtechnieken om zo veel mogelijk materiaal te gebruiken, het in kaart brengen van materiaalstromen in de keten, of het aanpassen van het ontwerp zijn zul-

ke voorbeelden. Deze vraagstukken zijn welkom als studentenopdrachten aan universiteiten. In bepaalde gevallen loont het om onderzoekers in te schakelen. Aan technische universiteiten worden steeds vaker innovatieve en praktijkgerichte oplossingen voor het bedrijfsleven gevonden. Voor vragen hierover kunt u terecht bij het Kennisplatform Duurzaam Grondstoffenbeheer (www.duurzaamgrondstoffenbeheer.nl).

VOORBEELDEN

In de meeste gevallen worden bedrijven afgerekend op het aantal gehuurde containers, dus op volume. Piepschuim (EPS) komt als verpakking voor bij bijvoorbeeld de vishandel. Het is erg duur materiaal om weg te gooien of in te zamenen. Tegenwoordig zijn er persen in de handel die piepschuim tot 50 maal zo klein persen. Deze machines verdienen zich vaak snel terug. Ook zijn er persen in de handel voor kartonnen dozen en kunststof folies.

Bij veel bedrijven in de voedingsindustrie wordt materiaal dat op de grond valt afgevoerd naar de veevoedingsindustrie. Door het productieproces na te lopen op punten waar het meeste materiaal op de grond komt, kan men maatregelen treffen. Een bakkerij had kritische punten in haar productielijn simpelweg uitgerust met RVS platen. Viel er iets van de band, dan werd het schoon opgevangen om weer in het proces te voeren.

Een kunststoffenbedrijf ving haar aanloopverliezen op in octabins (grote kartonnen dozen). Dat werd met het restafval opgehaald. Het ging vaak om partijen van twee kubieke meter, ca. ½ tot 1 ton. Men wist niet goed hoe men kunststof recycleers moest vinden en dacht dat afvalkosten niet hoog waren. Na controle van de kosten ging het management toch eens op internet zoeken. Binnen 10 minuten werd een besparing gerealiseerd van minimaal 2.000 euro per jaar.

 www.afvalkring.nl





Internationale
beurs voor leveranciers in de
levensmiddelen- en drankenindustrie

www.anugafoodtec.com

ONE FOR ALL. ALL IN ONE.

Food Processing | Food Packaging | Food Safety | Food Ingredients | Services & Solutions

KEULEN, 24 t/m 27-03-2015

Bezoek de toekomst

van de levensmiddelenindustrie.
De nieuwste technologieën, trends, innovaties.
Anuga FoodTec. Steeds de vinger aan de pols.

Uw rechtstreekse contact:

RS Vision Expo BV
Excl. Vertegenwoordiging van Koelnmesse in Nederland
Panoven 13, 3401 RA IJSSELSTEIN
Tel: +31 (0) 30 - 3036450
Fax: +31 (0) 30 - 3036456
tickets@koelnmesse.nl



U CREËERT SUCCESSVOLLE RECEPTEN. BIJ ONS GROEIT HET.

Als het om het kleuren van voeding gaat, kiezen steeds meer technologen en ontwikkelaars voor een verstandig alternatief. EXBERRY® Kleurende Levensmiddelen zijn gemaakt van eetbaar fruit en groente, zonder kunstmatige toevoegingen of organische oplosmiddelen. Voor duurzame, toekomstbestendige resultaten. Met onze kennis gebaseerd op 30 jaar ervaring kunnen wij u helpen in alle stappen van uw ontwikkelingsproces van gekleurde levensmiddelen en dranken. Voor meer informatie over de nieuwste ontwikkelingen ga naar gnt-group.com

EXBERRY®

GROWING COLOURS



DE ONDERNEMERS SOCIËTEIT VOEDINGSINDUSTRIE (OSV) ZORGT AL BIJNA 25 JAAR VOOR PERSOONLIJKE ONTMOETINGEN IN EEN ONGEDWONGEN SFEER.

SLUIT JE OOK AAN BIJ DEZE 300 FOODPROFESSIONALS

Bureau voor Kwaliteitszorg BV-Michel Brinkhorst; A 1-Pack Int BV-Arnold Janson; Abalco Technical Support BV-Dennis van Moorselaar; Van Abeelen Koeltechniek BV-Gijs van Abeelen; Abracad Technoworks BV-Egbert Nillesen; Uitzendburo Acht BV-Jan Vlasblom; ADM Specialty Ingredients (Europe) BV-Guido Venbroek; Agterberg Vleeswaren BV-Jos Louman; Ahold-Erik Vorenkamp; Air products Nederland BV.-Henk van der Linde; AkzoNobel Functional Chemicals BV.-Tom van Zeeburg; Alewijnse Industrial Automation-Ernst-Jan Huijbers; ALL IN Personeel-Judith van Aalst; Anpro BV-Bert Finke; Aon Risk Solutions-Charles Marsé; Aquacare Europe BV-Joris Salden; Arnold + Siedsma-Nicole van Roon; Barentz BV.-Jan Kot; Terbeke-Pluma Nederland BV.-Johan van Holland; Bessels architecten & ingenieurs BV-Herman Bessels; Biddle BV-Ron Jongenelen; Biocontrol Consultants BV-Henk van der Meer; Bizerba Nederland BV-Ton Kommers; BKC International B.V.-Maikel Speijers; Blücher-Theo van der Koore; T. Boer & Zonen BV-Tounis Boer jzn; Boon Slidrecht bv-Johan Van Blijderveen; Brandenburg Culinaire-Olaf Noorman; BWT Nederland-Norbert de Veen; DGS Group - Canter Vleeswaren-Stefan Kunz; Cemex Trescon BV-Geert Van de Beek; CGS Computer Graphics Services BV-Aad Eikelenboom; Cleanbord Systems BV-Martijn de Vos; ClipTech-XL-Helma Onstenk-Schotpoort; Cofely Refrigeration bv-Willy van Leeuwen; Concreet Hygiëne-Yvette Kamps; Condor Consultancy-Gert-Jan Van Kesteren; La Cordobesa Nederland BV-Fred De Wette; Covebo Uitzendgroep NV-Pieter van der Want; Creative Crossmedia-Ruud van Thiel; CSB-System Benelux BV-Jacques Jobse; Damsteeg Advies & Interim management-Paul Damsteeg; Davinci Foodpromotions-Cees Goettsch; Dawsonrentals Nederland BV-Marcel Spits; Delaware Consulting Nederland-Jan-Bernard Blaas; Dijkstra Voermans Advocatuur & Notariaat-Marco Balhuizen; Nedspice Dehydrated Ingredients BV-Jan Diekema; Diversey BV-Ton van Schaijk; Dopa B.V.-Dolf Rieken Jr; E-doors BV-Pasquale van Ernst; easyFairs Netherlands B.V.-Susanne den Otter; Eco2Clean B.V.-Leo Visscher; Ecolab BV-Bart-Jan Jongenotter; EcoProducts4U BV-Jos Look-Alaerds; ECS Paneermeelindustrie BV p/a De Korrel Beheer BV-Paul Vos; Eflex - Van der Tol en Keijzer BV-Frank Keijzer; EHDG Nederland-Michel Evers; Ekro BV-Jacques de Lange; EKUtech Foodmachinery BV-Edwin van Kuik; Emvelflex Personeelsservice-Annette Buijs; ESRO Vlees bv-Joris Rooijackers; Etiket Nederland BV-Dave Geurts; European Talents BV-Bas van Driel; FANUC Benelux-Peter Kiekens; Flexspecialisten Holding B.V.-Pascale Steegman; Foodphysica-Clyde Don; GEA Food Solutions Bakel B.V.-Marcel Janssen; GEA Refrigeration Netherlands NV-Luuk Mulder; Gepo Vleeswaren BV-André Van de Poppe; GO Consulting-Domagol Gobac; Goedegebuur Vlees Rotterdam BV-Wim Goedegebuur; W.G. Goedhart Combi BV-Rob Van der Meulen; Groenvelde Vlees-Ronald Dreijer; Groothedde Vaassen b.v.-Henny Groothedde; Habasit Netherlands B.V.-Frank Smit; Hago Food & Industry-René Bakker; HAS Hogeschool-Evert-Jan Ulrich; Helder in kwaliteit-Dirk van Loon; Hems BV-Kees Hems; Hilgenkamp Food Machinery BV-Johan Hilgenkamp; Hilton Meats Zaanadam BV-Erik Van Elderen; HÖBIJ - Experts in European Workforce-Paul van Dieperbeek; Jos Hofkens HIG bv-Dennis Hulst; M.M. Hoogendoorn Ontwerp & Bouwburo BV-Martin Hoogendoorn; Hörmann Nederland BV-Bob Siep; Hutten en Zonen-Vincent Hutten; Huuskes Versproducten B.V.-Alex Ankone; IMD BV-Martijn Pott; Indasia Gewürzwerk gmbH-Alex Strijker; Intertaste BV-Aart de Geus; Intertaste BV-Robert-Jan Doves; Intralox LLC. Europe-Barry Wentink; Industriële Personeelsvoorziening BV-Jack Bloemers; IWC Innovative Water Concepts-Tjerk Nijdam; De Jager RVS-Frits de Jager; Harry Janssen-Harry Janssen; JB Vlees BV-John Bruins; The Juice House BV-Steven Oosterwaal; KBBL Wyhe BV-Henk Tolman; Van Kempen Koudetechniek BV-Jan van Zante; Kennemervis Groep BV-Rinke Kortenaar; Kenneth Smit-Koos Minnema; K.I.M. Nederland BV-Han Reinders; Kloosbeheer BV-Petra Hoogmoed; De Koning Vlees-Jan De Koning; Kraan Vleeservice BV-Gert Kraan; Kruijjer Foods-Gert Kruijjer; Kupan BV-Marcel Mateman; LaBan Foods B.V.-René Laban; Labaz Hygiëne Concepts-Rob Kamphuis; Lamers High Tech Systems-Age Leijenaar; Van Leeuwen Techniek BV-Niels Kok; Legalines BV-Melis de Waard; Van Lente Systeemintegratie B.V.-Cor de Best; LEVO Produktennij BV-Jurjen Rollingswier; Westfort Oudewater-Piet Lunenburg; Lyncwise Executive Search B.V.-Stefano van de Sant; Maasland Vleeswaren BV-Piet Groot; Marel Townsend Further Processing-Henri Janssen; Marfo B.V.-Dennis Wessels; MarketCall-Wilbert van de Steeg; MeatCuisine-Wichard Van Noorloos; Meat Friends Roosendaal BV-Stan Quinten; MeatMaster BV-Hendrik Van Veldhuizen; Mestro B.V.-Petra Trommelen-Mesters; Mirotech Nederland BV-Eric Gravemeijer; Cuno Moormann & Zn BV-Maarten Helwig; MPS Meat Processing Systems-Marcel Krabben; MPuls organisatieontwikkeling-Marc van Hoof; Multivac BV-Tim Hage; Nawi BV.-Alfred Klunder; NutriControl B.V.-Jörgen van den Ende; Het Packhuys-Pierre Hagenaars; Pathema Innovatief met Water-Mark Boeren; Handelsonderneming "PD"-Geert Elie; Vleeswarenfabriek Persoon BV-Leo Persoon; Peter's Farm BV-Tonnie Geerling; Peutz BV-Jan Granneman; Vleesbewerking van der Pijl BV-Cor van der Pijl; Pool Koudetechniek BV-René Sijertsema; Precia-Molen-Kurt Heidsieck; Prins Marketing Consultancy-Ben Prins; ProCa-MPP Holding BV-Klaas Dijkstra; Provelu BV-Dennis Lucas; Provisur Technologies Inc.-Gerard de Jong; Provisur Technologies Inc.-Bert Jan Hardenbol; PUUR Veltman-Marc Veltman; Q-ray-Henk Aarts; Qassurance BV-Cees van Elst; Qlean-tec BV-Harry Vernooi; Van de Raa Meat & More-Barry Van de Raa; Raps Benelux-Ton van de Vijfeijken; RBK Group BV-Erik van Erk; ReflexSystems Nederland-Roy Meenderink; Respect Cleaning Services BV-Michel Bout; Reym BV-Roel Stassen; Robertpack Industrial & Packaging Equipment BV-Dirk Franken; Robertson Verpakking Oplossingen-Eddie Clarijs; Veal Fine Hans Roerink BV-Hans Roerink; Roma Koudetechniek BV-Ronald Urbanus; Roma Nederland BV-Alexander Krimpenfort; ROVC-Erik Bouw; Sanders Vleeswaren BV-Katja van den Hoof; SBA Flex BV-Roland van den Brand; SSI Schäfer BV-Rolf Rappange; Vleeswarenfabriek "Scheemda" B.V.-Jack Kats; Schouw Informatisering BV-John Schouw; SGL Technology BV-Lennaert van Dijk; Shannon Meats-Arie van Rijswijk; Mérieux NutriSciences-Peter Van der Steege; Simac QuadCore bv-Alfred Wesseling; Simatec-Gerrit Tjohof; Slegers Technique BV-Huub Slegers; Nico Sluis Vleeswaren BV-Nico Sluis; Smoky Light BV-Ahrend Buckers; Solidpack BV-Maarten Wolsing; Solina Netherlands BV-Auke Wagenaar; Sonac BV-Arjan van Waas; Spako-Roeland Wasser; Spare Rib Express Nederland - Robex-Cees de Kievit; Stäubli Benelux NV-Jan Buit; Stegeman CV - Wijhe-Bart-Jan Van 't Hoof; Bouwbedrijf Aan de Stegge Twello-Bas te Riele; Gebr. Steneker BV-Rolf de Lange; Zalmhuis Steur B.V.-Gert Schram; STILL Intern Transport BV.-Jean Paul Dubois; Strik bv-Robert Strik; Studioklant BV-Walter Temmink; Südpack-Benelux BV-Ronald Spijker; Sunkip BV-Eric Harbers; SVO Vakopleiding Food Holding-Hans de Mooij; SVO Vakopleiding Food Holding-Johan Noltes; TAP Machinebouw BV-Floris Van Veen; Thermo Fischer Scientific-Maarten van As; TLR International Laboratories-Henk Heijthuisen; TNO Innovation for Life-Theo Verkleij; TriStar Industries Special Products BV-Alcodo Bod; TSB Industrial Cleaning-Erwin de Geus; UCS Cleaning BV-René Kuijper; van Uhm BV-Stephen van Uhm; Ultrapak BV-Peter Roorda; Unica Industriële Automatisering-Marijn Laurensse; Unipower BV-Bob Rutten; VAV divers-Peter Verdaasdonk; Verbufa BV-Mark Marrink; Adviesburo Verhoef BV-Dennis Wentink; versAlert BV.-Gerard Ram; Versteegen Spices & Sauces BV-Leo Rijlaarsdam; Versteegen Spices & Sauces BV-René Manders; Vervo BV-Rob Meijns; VION Food Nederland BV-Jos Havekotte; Vitelco BV-Paul Meeuwissen; Vleesch-Houwerij BV-Jack Vedder; VSD Food Machinery-Hans Kooij; Wallbrink Crossmedia-John Wallbrink; WWT Benelux-Reyer Kastelein; Westfalen Gassen Nederland BV-Marcel de Groot; Weza Vlees Amsterdam-Joey Wessels; Willemssen Isolatiebouw BV-Maarten Bliemer; Zakpak BV-André van Ingen; Ferdinand Zandbergen BV-Ferdinand Zandbergen; Jan Zandbergen World-Wide Quality in Meat-Peter Paul Zandbergen; Zandbergen & Zn Vleeswaren B.V.-Robert Zandbergen; Zetes BV-Peter Weltevreden; Zo!Schoon-Arjen de Ruiter; Zoetelief BV-Henk Vermeulen; Zuneha/SVC-René Visser; Zwanenberg Food Group BV-Simon Kuijper; Zwiers Vleeswaren BV-Stephan Zwiers

MELD JE AAN OP WWW.AANMELDENOSV.NL



www.OSVnetwerk.com





‘Met een korte ROI, zonder chemicaliën, water voor koeling produceren, is echt nieuw’

PROCES- EN KOELWATER VOLLEDIG VRIJ VAN CHEMICALIËN

GROEN IS POEN!

Verduurzamen duur? Soms liggen de kansen dichterbij dan je denkt, en is de ecologische- en economische impact enorm. Focus op waterverbruik bijvoorbeeld, biedt geweldige kansen!

Dagelijks gebruikt de consument diensten en goederen waarvoor koelwater is ingezet gedurende productie, transport en opslag. In vele industriële processen is koeling met behulp van een verdampingscondensator of koeltoren nu eenmaal noodzakelijk. Normaliter worden er chemicaliën in het koelwater gemengd om kalkaanslag, corrosie en microbiologische groei te voorkomen. Het koelwater dat niet is verdampt, bevat chemicaliën. Dit leidt vanzelfsprekend tot vervuiling van ons milieu en risico's in de werkomgeving. Het water is niet geschikt voor recycling. Voor lozing mag plaatsvinden, zal dit water gezuiverd moeten worden. Dit leidt tot hoge repeterende kosten voor de eindgebruiker.

GROENE INNOVATIE

De IVG-C (Industrial Vortex Generator- Circulation) CoolWater technologie van Pathema BV is een totaaloplossing om proces- en koelwater volledig vrij van chemicaliën te beheersen en te recyclen. "Onze innovatie combineert alle technieken die nodig zijn om een koeltoren of verdampingscondensator op watergebied duurzaam te exploiteren; een 'plug & play' systeem, dat zonder de inzet van chemicaliën, en met een laag waterverbruik en een verlaagd energieverbruik de nieuwe duurzame standaard zet voor koelwaterbehandeling," zegt Mark Boeren van Pathema BV. "De ecologische impact van het elimineren van chemicaliën en besparen van water is enorm."

BESPAREN

Het inzetten van de IVG-C CoolWater technologie levert flinke besparingen op. Deze zijn toe te schrijven aan meerdere factoren:

- *Elimineren van alle chemicaliën geeft logischerwijs een concrete besparing.*
- *Een verlaagd waterverbruik, doordat indikking van het koelwater vaak verantwoord geoptimaliseerd kan worden. Het spuiwater uit de koeltoren geeft de mogelijkheid om recycling van het niet-verdampte koelwater te realiseren. Het voorheen geloosde spuiwater is immers door de behandeling van de IVG-C CoolWater vrij van chemicaliën.*
- *De ontgassing van het koelwater leidt tot een verbeterde warmtecapaciteit en viscositeit.*
- *Mogelijkheid om grondwater te behandelen, om deze verantwoord in te zetten als koelwater. Expertise en ervaring zijn voor deze besparing een must.*
- *Bijkomende (veiligheids)voorzieningen, arbeidscondities en exploitatierisico's die bij een chemische installatie wettelijk verplicht zijn, worden overbodig.*

De ervaring in verschillende projecten leert dat de ROI varieert van 1,5 tot 3 jaar.

KUNSTMATIGE DRAAIKOLK

Een filmpresentatie op de site van Pathema BV beschrijft op hoofdlijnen hoe de technologie werkt. Door een kunstmatige draaikolk in de

Vortex generator te creëren, ontstaat een vacuüm dat micro- en nanogasbellen door cavitatiekrachten aan het water onttrekt. Daardoor ontstaan kalkkristallen die volledig in het water worden opgelost. De kristallen die ontstaan zijn in dit proces, zullen zich niet meer hechten en zelfs verdere kalkaangroei voorkomen. Bestaande aanslag zal zelfs afnemen. Daarnaast verandert de viscositeit van het water door de ontgassing, waardoor het koeloppervlak efficiënter kan worden bevloeid en de warmtegeleiding aanzienlijk verbetert. Dat resulteert in een verbeterd koelresultaat.

MICROBIOLOGIE BEHEERSEN

"In de IVG-C technologie zorgen hydrodynamische cavitatie en UV (Ultra Violet)-C voor de beheersing van microbiologische groei," legt Mark aanvullend uit. "In combinatie met een procesfilter is UV-C een effectieve oplossing. Water desinfecteren met UV-C is een uitstekende oplossing tegen legionella en andere soorten microbiologische vervuiling. Het water wordt door de UV-C unit gevoerd en hier bestraald door het UV-C licht. In dit recirculerende proces worden bacteriën en andere microbiologische vervuiling afgedood (99,8%) en besmettingsgevaar 24/7 drastisch gereduceerd. Daarnaast ondergaat de volledige watervoorraad in de koeltoren elk uur een hydrodynamische cavitatiebehandeling in de Vortex om de celwanden van biologisch materiaal te beschadigen. Door deze



beschadigingen aan de celwanden kan er geen celdeling meer plaatsvinden. UV-C en hydrodynamische cavitatie zijn een complete, effectieve en geaccrediteerde technologieën volgens de laatste wet- en regelgeving rondom legionellabeheersing, ISSO 55.3.”

UITGEBREIDE PRAKTIJKTESTEN

Pathema BV levert, verhuurt en onderhoudt in de Benelux chemicalienvrije waterbehandeling die in eigen beheer is ontwikkeld en gefabriceerd. Voor verschillende toepassingen zijn referen-

tiadressen beschikbaar waar de installaties al langere tijd operatief zijn. In samenwerking met het ISPT (Institute for Sustainable Process Technology), Bodec, Huntsman, FrieslandCampina en Heineken, zijn een aantal uitgebreide praktijktesten uitgevoerd met opvallend positieve resultaten. Mark: “De behandeling van het koelwater van één van de zes verdampingscondensoren bleek op de drie belangrijkste punten (kalkaanslag, corrosie en microbiologische groei) gelijk of zelfs beter te presteren in vergelijking tot de vijf andere traditioneel chemisch behandelde conden-

WINNAAR PIP-2014



Pathema BV heeft vorig jaar met de IVG-C CoolWater de Proces Innovatie Prijs 2014 (PIP-2014) gewonnen. Met de Proces Innovatie Prijs worden innovatieve producten en oplossingen binnen de procesindustrie in de schijnwerpers gezet die een duidelijke toegevoegde waarde hebben voor de gebruiker. Ook business potential en voordelen als milieu, gezondheid & veiligheid spelen een rol in de beoordeling. Pathema BV sleepte zowel de vak- als de publieksprijs in de wacht. Juryvoorzitter Henk Klein Gunnewiek, in het dagelijks leven hoofdredacteur van Solids Processing Benelux over de innovatie: “Met een korte ROI, zonder chemicaliën, water voor koeling produceren, is echt nieuw. Met betere eigenschappen, minder energieverbruik en minder waterverbruik. En praktisch toepasbaar: met een plug & play skid eenvoudig inzetbaar bij koeltorens.”

sors. Tijdens het onderhoud aan de condensor bleek deze ook schoner dan zijn traditioneel behandelde collega's. Verder werd een interessante energiebesparing gerealiseerd. Door een kleine ingreep in het proces, bleek het zelfs mogelijk om het geloosde chemievrije koelwater volledig te hergebruiken in een grijs watercircuit.”

NIEUWE STANDAARD

Pathema BV heeft de ambitie duurzame watechnologie te leveren aan de industrie en maatschappij: waterbehandeling die de standaard van morgen wordt, zonder de inzet van chemicaliën en/of additieven, waterbesparend, energiezuinig en onderhoudsarm. “Onze motivatie is om de waterschaarste terug te dringen in harmonie met het milieu en financieel rendementvol voor de eindgebruiker,” besluit Mark Boeren.

 www.pathema.nl

‘De ecologische impact van het elimineren van chemicaliën en besparen van water is enorm’

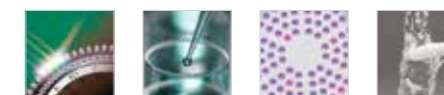
Nauwkeurigheid

Kwaliteit

Veiligheid



Elke dag vertrouwen voedingsmiddelenbedrijven over de hele wereld op de snelle testmethoden van BioControl om de kwaliteit en veiligheid van hun producten en productie-omgeving te bepalen. Onze testkits zijn te vinden in de levensmiddelenlaboratoria met de hoogste eisen voor nauwkeurigheid, snelheid en efficiëntie. Met meer dan 25 jaar ervaring in de voedingsmiddelen diagnostiek biedt BioControl de breedste range, in eigen beheer geproduceerde, testmethoden voor de opsporing van door voedsel overgedragen ziekteverwekkende micro-organismen, bederf veroorzakende organismen, hygiëne en voor het monitoren van HACCP. Ontdek zelf waarom BioControl de eerste keuze is voor voedingsmiddelenproducenten die staan voor kwaliteit.



BIOCONTROL

Results. Right now.

www.biocontrolsys.com | info@biocontrolsys.com

OPLOSSINGEN VOOR DUURZAAM VOEDSELVRAAGSTUK
VANUIT ONDERZOEK EN TECHNOLOGIE

‘WE MOETEN INNOVATIEF BLIJVEN’

De wereldwijde vraag naar hoge kwaliteit koolhydraten en eiwitten neemt snel toe. Hoe zorgen we ervoor dat iedereen op de wereld voldoende voedsel van voldoende kwaliteit krijgt? En is dit duurzaam te realiseren?

Door de gestaag groeiende wereldbevolking en de toename van de welvaart in zowel ontwikkelde als ontwikkelingslanden staat het wereldvoedselvraagstuk op scherp. Het terugdringen van verspilling van voedsel is niet genoeg om aan de groeiende voedselvraag te kunnen voldoen.

Ook de vleessector wordt uitgedaagd om wetenschappelijke kennis en nieuwe technologieën in te zetten om efficiënter te werken en meer hoogwaardige eiwitten te leveren. De afgelopen decennia zijn er grote stappen gezet: er zijn nauwkeurige en snelle meetsystemen ontwikkeld, en nieuwe verhittechnieken ontworpen. Reden is dat niet alle nieuwe verhittechnieken de voedingsstoffen in het product laten. Ontwikkelingen in automatisering en digitalisering dragen bij aan het verhogen van de productie. Duidelijk is wel dat, om wêrkelijk stappen te maken, het wereldwijde potentieel aan kennis en technologie veel beter benut moet

worden. Kennis delen is noodzaak.. Hieronder een schets van vijf ontwikkelingen waar de wetenschappelijke wereld druk mee is en die van belang zijn voor de voedingssector.

ONTWIKKELINGEN IN PRODUCTIE-EFFICIËNTIE

De komende decennia zal een groot deel van de banen gaan verdwijnen door digitalisering en automatisering. In de verwerkende industrie is het gebruik van robots bekend, maar het niveau van deze toepassing zoals in de auto-industrie is nog lang niet bereikt. Robotisering in de auto industrie heeft de productiekosten met zeker 25% verlaagd. En hoeveel minder gestandaardiseerd zijn levensmiddelen nu in vergelijking met auto's? 'Lean' wordt ook de maatstaf in de voedselproducerende industrie. Met scanningtechnologie als CT scanning, vision en ultrasound is nog veel winst te behalen. Door meer gebruik te maken van onbemande geautomatiseerde stappen in het productieproces is de

hoeveelheid uitval beter te voorspellen, en bovendien geringer. Een van de mogelijkheden voor het verwerken van deze uitvalstromen, is het product te splitsen/verkleinen/opwerken tot bijvoorbeeld een printbare basis, zodat dit weer gebruikt kan worden in een 3D printer.

VERHITTING

In de vleeswarenindustrie worden nieuwe verhittechnieken doorontwikkeld en toegepast. Denk aan ultra hoge druk, ohmse verhitte, radiofrequent verhitten, pulsed electric fields, ultra en infrasond, oscillerende magnetische velden en lasertechniek. Implementatie vindt schoorvoetend maar gestaag plaats. Er moet nog veel onderzoek worden gedaan: direct toepassen als vervangende techniek is vaak niet mogelijk. Nieuwe verhittechnieken geven meestal een andere structuur aan het product, wat per definitie een nieuw product kan worden in de ogen van de consument.



©ISTOCK/ANDREWOSTROVSKY

KOELTECHNIEKEN

In Denemarken is onderzoek gedaan naar het op een meer efficiënte wijze koelen van varkens-karkassen, gerelateerd aan de kwaliteit van het varkensvlees. Een methode van stapsgewijs koelen van karkassen in plaats van snel de kerntemperatuur beneden de 7°C te brengen, zou de malsheid van het vlees verbeteren. Een van de mogelijkheden die nu onderzocht wordt, is het individueel koelen van een karkas na slacht. Dit vindt plaats in een afgesloten huls om het karkas heen. Hierbij kan er, met behoud van kwaliteit, een beter koelrendement gerealiseerd worden (1,5 %).

SAMENSTELLING EN GEZONDHEID

Onlangs verscheen er een overzichtsartikel over de toekomstige vleesconsumptie in Europa. De totale consumptie van vlees zal stijgen (EU), maar het patroon is per vleessoort anders. Als de groei van de economie vertraagt, zal de vleesconsumptie

minder stijgen, en zelfs kunnen dalen. De verwachting is dat rood vlees geleidelijk vervangen wordt door wit vlees en dat er een verschuiving zal plaatsvinden van vlees naar vleesproducten. Men verwacht ook een groei van 'duale' producten. Dit zijn producten met zowel een vlees als een vegetarische aandeel. In deze producten kan zowel het positieve effect van de nutritionele waarde van eiwitten in vlees, als ook het positieve effect van verzadiging en minder energieopname van voedingsvezels benut worden.

BIOTECHNOLOGIE

Wellicht zal er op langere termijn een groei zijn van producten gemaakt via de kweekvleesmethode. Een verslag van de acceptatie van consumenten van kweekvlees is recent in een wetenschappelijk rapport verschenen (Would you eat cultured meat? Verbeke, W., Meat Science 102 (2015) p 49-58). Kort samengevat: de eerste reactie was negatief:

van 'onnatuurlijk' tot zelfs walging. Er werden er geen persoonlijke voordelen gezien. Maar bij verdere beargumentering over 'het waarom van kweekvlees' bleek men wel open te staan voor de voordelen op maatschappelijk vlak, het milieu, dierenwelzijn en het mondiale beschikbaar komen van eiwit. Bezorgdheid is er ook vanuit de consument over het verdwijnen van de landbouw, het traditionele menu en de veiligheid van kweekvlees. To be continued!

CONCLUSIE

Het is een grote uitdaging om het duurzame voedselvraagstuk op te lossen. De verwachting is dat een belangrijke stap gezet wordt met onbemande automatisering van processtappen. Kennis, onderzoek en technologie zijn hierbij onontbeerlijk om dit tot een succes te maken.

 www.tno.nl

‘Een CO₂-neutrale toeleveringsketen zonder afvalverliezen is nog een luchtkasteel’

DUURZAAM LOGISTIEK MANAGEMENT

“HET IS ALSOF JE EEN KATHEDRAAL BOUWT”

Een CO₂-neutrale toeleveringsketen zonder afvalverliezen is nog een luchtkasteel. De verwezenlijking hiervan is een proces van de lange adem, waarin goede ideeën en ervaringen stap voor stap naar duurzaamheid moeten leiden. Dat zei prof.dr. Jacqueline Bloemhof-Ruwaard in haar inaugurale rede.

In haar inaugurale rede bij de aanvaarding van het ambt van persoonlijk hoogleraar Sustainable Logistics Management aan Wageningen University ging prof.dr. Jacqueline Bloemhof-Ruwaard op 8 januari in op de wijze hoe meerdimensionale oplossingen te vinden in de complexe besluitvorming rond logistieke processen waarin het milieu een factor van betekenis is. “Het is alsof je een kathedraal bouwt”.

DEFINIËRING

Duurzaam logistiek management betekent dat er in de gehele keten van producent tot en met consument aandacht is voor emissie van koolzuurgas en andere broeikasgassen of vervuilende stoffen. Daarnaast dienen verliezen door verspilling, bijvoorbeeld door bederf of afval geminimaliseerd te zijn. Dat geldt zeker ook voor eindige grondstoffen, zoals zilver of fosfaat. Ook

mag de economische component van de keten geen schade lijden en dient er respect te zijn voor sociale wensen.

COMPLEX

Om deze brede definitie van duurzaamheid in de logistiek te verwezenlijken is een analyse nodig van de hele voedsel- of materialenketen. Het eindresultaat staat niet van tevoren vast zoals bij het realiseren van een bouwplan dat volgens een vaste tekening wordt uitgevoerd. “Daarvoor is de logistiek van onze grondstoffen en voedselketen veel te complex geworden,” zegt prof. Bloemhof in haar rede: ‘Sustainable Logistics Management: From Castle on the Cloud to Cathedral’. Grondstoffen, energie en (half)fabricaten uit alle werelddelen worden getransporteerd, gemengd en verwerkt tot consumentenproducten. De lange en ingewikkelde agrifood-keten is volgens een rap-

port van de Rabobank wereldwijd verantwoordelijk voor zeventig procent van het waterverbruik, veertig procent van het grondgebruik en dertig procent van het energieverbruik. Dit staat nog los van het feit dat dertig tot vijftig procent van alle geproduceerde voedsel bedoeld voor menselijk consumptie niet wordt geconsumeerd door mensen. Er is dus nog veel aan duurzaamheid te winnen.

UITKOMST ONGEWIS

Om zulke enorme en complexe stromen van grondstoffen, energie en producten in kaart te brengen is een fundamentele analyse van de gehele keten nodig. Maar dat is nog niet zo eenvoudig. “Er is op dit moment nog geen algemeen geaccepteerde of een minimumstandaard voor duurzaamheid beschikbaar”, licht prof. Bloemhof toe. “Dat betekent dat bij de start van de analyse

van een productketen niet zeker is wat de duurzame uitkomst zal zijn, zoals de bouwers van een Middeleeuwse kathedraal niet wisten hoe hun bouwwerk uiteindelijk zou ogen”, vergelijkt ze. Wanneer alle componenten in kaart zijn gebracht en hun onderlinge relaties helder, wordt pas duidelijk welke effecten het draaien aan bepaalde knoppen heeft. “Het kan betekenen dat een factor die iemand heel belangrijk vindt, bv lokale productie (in kassen), in het totale traject minder gunstig is, omdat kassenteelt soms meer energie vergt dan globale transportstromen.” Om voedselketens door te rekenen ontwerpt het onderzoeksteam van prof. Bloemhof wiskundige computermodellen. Door de gegevens over een bepaalde keten hierin te laden kunnen doelen van bijvoorbeeld bedrijven, overheden en milieurorganisaties worden vergeleken met bestaande ijkpunten. Daarop bekijken de onderzoekers hoe

de duurzaamheid in die keten stapsgewijs kan worden verbeterd.

CIRCULAIRE ECONOMIE

“De algemene conclusie is steeds dat er voor het complexe duurzaam logistiek management niet één enkele oplossing is die overal, altijd en in elke situatie geldt”, waarschuwt de hoogleraar. “Er is een brede waaier aan oplossingsmogelijkheden die per situatie, land, product of vanwege wetgeving of factoren als uurloon of benzineprijs kunnen verschillen. Ik zie een overgang van de lineaire economie (van de grond tot de mond) naar een circulaire economie met gesloten kringlopen, waarbij de grondstoffen komen van hernieuwbare biomassa die vervolgens wordt omgezet in waardevolle producten.”



Wilgenoogst met de 'energy harvester' (foto Martijn Boosten)

In Scandinavië en de Verenigde Staten wordt al sinds jaren water gezuiverd met wilgenplantages. Deze milieuvriendelijk en financieel aantrekkelijke manier van water zuiveren biedt ook kansen voor Nederland, onder meer in de voedingsindustrie.

Wilgenplantages worden wereldwijd toegepast om biomassa te produceren. Deze biomassa wordt ingezet voor de opwekking van hernieuwbare energie. Daarnaast staan wilgen bekend om hun vermogen afvalwater te kunnen zuiveren. In Zweden wordt deze methode veel toegepast. De wilgenplantages blijken bovendien interessant als leefgebied voor diverse plant- en diersoorten. In opdracht van Marleen van den Ham (InnovatieNetwerk) brachten Martijn Boosten (Stichting Probos) en Adrie Otte, Bioniers (adrie@bioniers.nl) de ervaringen met het gebruik van wilgenplantages voor waterzuivering in kaart en onderzochten ze welke perspectieven dit biedt voor Nederland.

HOE WERKT HET?

De wilgen worden in het groeiseizoen geïrrigeerd met afvalwater. Het is mogelijk de plantages zo in te richten dat al het water verdampt. Er is daardoor geen lozing meer nodig. De bomen nemen voedingsstoffen en verontreinigingen als zware metalen op uit het water en slaan die op in hun biomassa. Een plantage van een hectare bestaat uit 15.000 wilgenstoven, waar elke twee, drie of

vier jaar de scheuten worden geoogst. Vervolgens groeien er weer nieuwe scheuten. Deze cyclus van oogst en hergroei is minimaal twintig jaar te herhalen. De teelt van de biomassa is bovendien volledig te mechaniseren. De biomassa kan vervolgens worden verkocht aan houtgestookte energiecentrales.

Wilgenplantages bieden in potentie mogelijkheden, omdat de schaarse grond viervoudig wordt gebruikt en omdat meerdere beleidsdoelen worden gediend:

- Voor waterzuivering (Europese Kaderrichtlijn Water (KRW), verdrogingsbestrijding);
- Voor de teelt van biomassa (reductie CO₂-uitstoot, hernieuwbare energie);
- Voor verhoging van de biodiversiteit (biodiversiteitsdoelstellingen);
- Voor landschapsverbetering en recreatie.

De conclusie uit een vierjarige EU-studie is dat wilgenplantages voor biomassa productie in combinatie met waterzuivering aantrekkelijk zijn en verder ontwikkeld dienen te worden op een grotere schaal.

PERSPECTIEVEN VOOR NEDERLAND

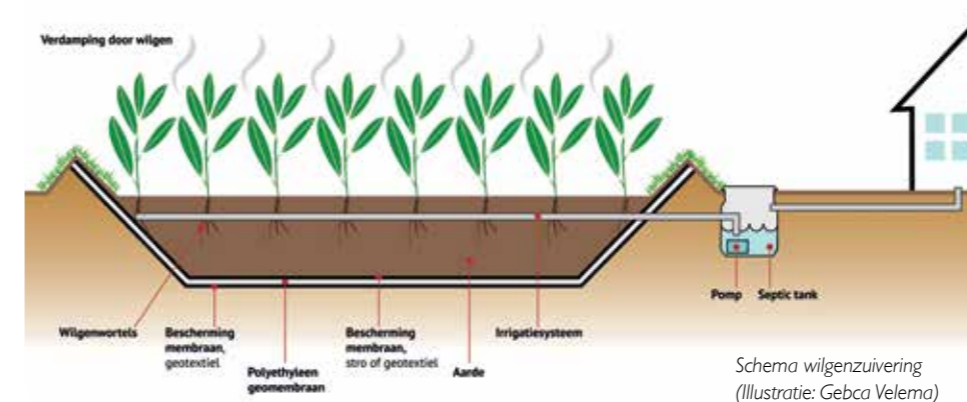
Uit de verkenning is gebleken dat er tal van toepassingsmogelijkheden zijn in Nederland. Wilgen zouden bijvoorbeeld kunnen worden ingezet voor de nabehandeling van effluent uit rioolwaterzuiveringsinstallaties (rwzi's). Ook bedrijfsafvalwater kan worden gezuiverd. Een bedrijf met een gemiddelde lozing zou aan 1.300 m² aan wilgen genoeg hebben om het afvalwater te behandelen. Met name bedrijfsafvalwater met een overmaat aan nutriënten is geschikt voor wilgenzuivering. Dit biedt perspectieven voor voedselverwerkende industrie, zoals aardappelverwerkers en bierbrouwers. In Nederland is er nog geen ervaring met wilgenzuivering in de voedingsindustrie. Het dichtstbijzijnde voorbeeld ligt in de Noord Franse plaats Orchies, waar de Cichoreifabriek Leroux al sinds 1998 het bedrijfsafvalwater zuivert met wilgen. Op dit moment zijn rietvelden het populairst in Nederland om (afval)water op een natuurlijke manier te zuiveren. Maar rietvelden leveren geen bruikbare biomassa op. Uit de verkenning van Probos en Bioniers komt naar voren dat van alle tot nu toe gebruikte groene waterzuiveringssystemen de wilgenzuivering financieel het aantrekkelijkst is.

OPSTARTEN PILOTS

De volgende stap is nu om in Nederland een of meerdere pilots te realiseren om de potenties in de praktijk aan te tonen. Voor rioolwaterzuiveringsinstallaties zijn reeds enkele pilots in voorbereiding. Er wordt nog gezocht naar een locatie voor een pilot met het zuiveren van bedrijfsafvalwater. Mochten er bedrijven zijn met een geschikte locatie en interesse hebben om deel te nemen aan een pilot, dan kunnen zij zich melden bij de auteurs.

Het rapport 'Nieuwe kansen voor duurzame biomassa: afvalwater zuiveren met wilgen' (Otte, A.J. & M. Boosten, 2014) kan worden gedownload van www.bioniers.nl en www.innovatienetwerk.org

 www.probos.nl



WATER ZUIVEREN MET WILGEN

TAL VAN TOEPASSINGS-MOGELIJKHEDEN



Onvoldoende voorraad, dubbel uitgevoerde orders, foutieve klantgegevens, onjuiste kostprijzen, achterstallige facturatie, onderbezetting, foutieve kortingen, het is de schrik van iedere leidinggevende. De prangende vraag is, hoe dan wel?

4FOOD ERP software biedt een passende oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér groeimogelijkheden voor de organisatie.

Westsingel 98 4461 DN Goes

T +31(0)113-222800

info@4food.nl

www.4food.nl

INNOVEREN DOE JE SAMEN: 'ALS JE NIET KUNT DELEN, KUN JE OOK NIET VERMENIGVULDIGEN'

Innoveren is niet zonder risico. Je weet niet of het zuur verdiende geld dat je erin investeert zich uiteindelijk terugbetaalt en het zou maar zo kunnen mislukken. De kans op mislukking is zelfs flink veel groter dan dat je innovatie een succes is. En toch is het noodzakelijk om te innoveren, om te vernieuwen en zo de concurrentie voor te blijven.

Maar deze wijsheid lijkt niet voor iedere schakel in de keten op te gaan. Supermarktketen Jumbo heeft zojuist voor de tweede keer een wedstrijd uitgeschreven onder de naam Huismerk Lab. Daarin nodigt Jumbo leveranciers uit om nieuwe producten te ontwikkelen. De beste vijf producten zullen vervolgens onder het Jumbo huismerk verkocht worden in de vestigingen van de retailer.

Ik vind het eigenlijk een beetje gênant. Een grote retailer als Jumbo, waar gezien de hele keten niet de minste marges gemaakt worden, die middels een wedstrijd vraagt aan leveranciers om hun innovaties in te dienen, zodat deze met een jumbologo erop verkocht kunnen worden.

Zou het niet eens tijd worden dat ook retailers gaan investeren in innovatie en zo ook wat risico mee gaan dragen? Aangezien ze toch al bepalen wat er wel en niet in de schappen komt, zou een beetje commitment van hen ook helemaal niet slecht zijn voor de slagingskans van de innovaties. Het is immers veel makkelijker om een innovatief product eruit te gooien wanneer je er zelf niet in hebt geïnvesteerd.

Dit is dus een oproep naar retailers en naar hun leveranciers. Als je niet kunt delen, dan kan je ook niet vermenigvuldigen. Door gezamenlijk te investeren in innovaties zal de aansluiting tussen vraag en aanbod verbeteren, waardoor er meer innovatieve producten de schappen zullen bereiken, wat uiteindelijk resulteert in meer nieuwe en onderscheidende producten voor de consument. Wanneer beginnen we?

Dennis Favier is professioneel Food Designer en Creative Director bij innovatiebedrijf TOP bv, vertaalt technologische innovaties naar interessante toepassingen.

FOTO: KARIN JONKERS



WHAT'S IN A NAME?

DUURZAAMHEID: GEWOON FOUT!

De kop boven dit artikel zal menig Nederlander de wenkbrauwen doen fronsen. En terecht. Een ooit gemaakte vertaalfout van het Engelse woord 'sustainability' veroorzaakt in Nederland nog altijd verwarring als het gaat om de invulling van 'duurzaamheid'.

In het Brundtlandrapport ('87) wordt 'duurzaamheid' geïntroduceerd als vertaling van het Engelse woord *sustainability*. Nederland maakte zich in die periode op voor duurzaam bouwen. Maar duurzaam ligt veel dichterbij het Engelse woord *durable*. Het Engelse *durable* betekent dat iets lang meegaat, gedurende lange tijd zijn functie behoudt of weinig aan slijtage of bederf onderhevig is. Dat zou je bij ons inderdaad duurzaam noemen. Waar het echter om gaat is niet of iets lang meegaat. Na 15 jaar is iemand zijn badkamertegels wel eens zat, terwijl die duurzame tegeltjes nog wel 100 jaar meegaan. En dus was een betere vertaling van het Engelse woord *sustainability* 'volhoudbaar'

geweest. Een materiaal is volhoudbaar wanneer het bijvoorbeeld uit nagroeibare grondstoffen wordt geproduceerd, met een geringe inzet van energie en na vervulling van een functie eenvoudig is te hergebruiken of te composteren. Dit geldt voor zowel product als productieproces. Een leuk weetje wellicht, maar het raakt wel de kern van de zaak.

EINDIGE VOORRAAD

Met de dalende energieprijzen van olie en elektriciteit zou je bijna vergeten dat de fossiele voorraden eindig zijn. De dalende olieprijs heeft tot gevolg dat het voor die landen waar olie lastig te winnen is, niet meer rendabel is om daarmee door

te gaan of te investeren in vernieuwingen. Bij de OPEC landen, waar de olie bij wijze van spreken uit de kraan komt, speelt dat niet. Als over een paar jaar de concurrentie is uitgerookt, zullen de prijzen weer tot grote hoogte stijgen. Want een ding is zeker, er komen steeds meer consumerende mensen en de voorraad is eindig. Voor de slimme ondernemer die het geld dat hij nu bespaart investeert in volhoudbare energie, snijdt het mes straks aan twee kanten.

Maar volhoudbaarheid draait niet alleen om materialen en milieu. Het gaat ook om de veiligheid en welzijn van de mens in zijn/haar werkomgeving. De bebouwde omgeving, de machines en processen mogen dus geen gevaar opleveren voor de werknemer en het binnenklimaat (lucht/licht/ruimte) mag geen negatieve invloed hebben op de gezondheid.

MEETBAAR MAKEN MET BREEAM

Omdat de kreet 'duurzaam' te pas en te onpas werd en wordt gebezigd, ontstond de behoefte de duurzaamheid in de bouw meetbaar te maken. De Nederlandse overheid heeft gekozen een bestaande methode te kopen in Engeland, BREEAM genaamd. Middels deze methode,

'Er is veel te winnen in de installaties en door slimme keuzes te maken in het gebouw'

omgedoopt naar BREEAMnl, stimuleert de Nederlandse overheid middels fiscale voorzieningen (het is dus geen subsidiepot met de bekende bodem!) de keuzes van de ondernemer in het kader van de volhoudbaarheid. Vanaf het initiatief tot en met de oplevering (en daarna) worden keuzes in 9 verschillende categorieën in scores uitgedrukt. Bij voldoende behaalde scores verdient het project 1 tot 5 sterren, waarbij 5 het hoogst haalbare. De fiscale voordelen lopen mee met het aantal sterren mits het minimum van 3 wordt behaald. Het systeem functioneert al een aantal jaren en het aantal deelnemende bedrijven groeit ieder jaar weer. Het voordeel is niet alleen de financiële stimulans. De eigenaar is tevens zeker van een volhoudbaarder gebouw. Bij verhuur vertaalt zich dat in een hogere huurwaarde en vanuit commercieel oogpunt laten huurders hun klanten graag weten in een gecertificeerd pand te zitten. Een gebouw dus met meerwaarde. Dat laatste vinden banken weer belangrijk en financieren over het algemeen wat soepeler en tegen gunstiger voorwaarden.


VEEL TE WINNEN

In de voedingsmiddelenindustrie, waar veranderen en optimaliseren aan de orde van de dag is, lijken de keuzes beperkt. Wanden, vloeren, plafonds: het lijkt allemaal al bepaald vanwege de hygiëne-eisen. De werkomgeving en het klimaat worden bepaald door de processen en de, telkens wijzigende, eisen vanuit de certificerende instanties. Nu weer BRC-7. Toch zijn er juist in



deze branche kansen. Er is veel te winnen in de installaties en door slimme keuzes te maken ook in het gebouw. Bij Bessels architecten en ingenieurs is bouwen voor de voedingsmiddelenindustrie dagelijkse kost. Daarbij zijn onze adviezen

volhoudbaar. (Voor meer informatie kunt u rechtstreeks contact opnemen met architect Gert de Vries: 06-46144523)

 www.bessels.com

Volhoudbaar

Het doel van volhoudbaar is een zodanig proces opzetten dat dit eeuwigdurend kan zijn. Alleen op die manier is het vol te houden. TU-Delft ontwikkelde de strategie Trias Energetica: 1) beperk de energievraag, 2) gebruik daarna duurzame energie, 3) zet fossiele brandstof zo efficiënt mogelijk in.



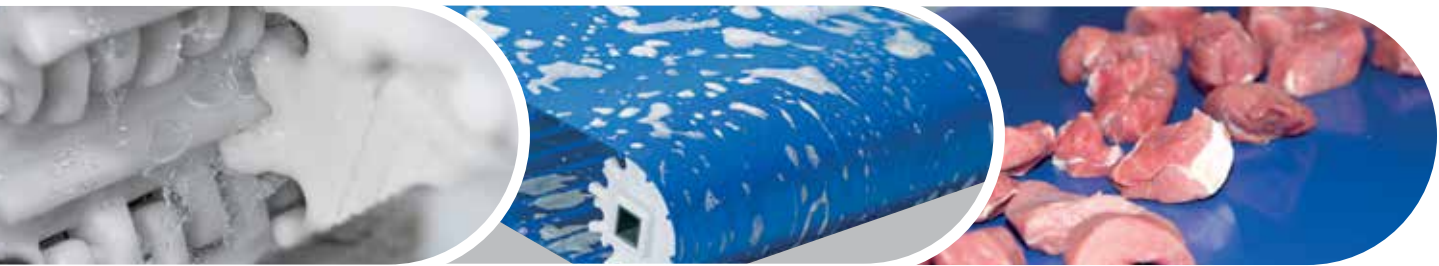
1. beperk de energievraag

2. gebruik duurzame energie

3. indien nodig: gebruik fossiele brandstoffen zo efficiënt mogelijk

Habasit - uw eerste keuze voor transportbanden

Weefselbanden, kunststof modulaire banden, positief aangedreven banden en Cleaning-in-Place systemen - Habasit is dé full-range leverancier voor de vleesverwerkende industrie.



Profiteer ook van de hoogwaardige kwaliteit van de wereldmarktleider.

En realiseer:

- Verlaging van de operationele kosten
- Optimale hygiëne condities
- Besparing op het water- en energieverbruik

Habasit Netherlands B.V.
Tel.: +31 (0) 33 247 2030
Web: www.habasit.nl

